GAGGIA
PLATINUM
SWING

CE

Operation and maintenance manual

Before using the machine, please read the attached operating instructions.
Carefully read the safety rules

Mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi
(notamment les consignes de sécurité) avant d'utiliser l'appareil.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service centre. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine serviceable by the user. Repair should be done by authorized service personnel only.

1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4 Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
5 For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.
6 Do not use flavored or caramelized coffee.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A A short power-supply cord is provided to reduce risks of tangling or tripping over a longer cord.
B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
C If a long extension cord is used:
   1 the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type
   3 the cord should not hang from the table to avoid the risk of tangling or tripping.

CONTENTS

GENERAL INFORMATION 3
APPLIANCE 4
- ACCESSORIES 4

INSTALLATION 5
- STARTING THE MACHINE 5
- SETTING THE LANGUAGE 6
- "AQUA PRIMA" WATER FILTER 7

DISPLAY 8
- (OPTI-DOSE) INDICATES THE COFFEE DOSE PER CUP 8

ADJUSTMENTS 9
- COFFEE INTENSITY 9
- ADJUSTING THE HEIGHT OF THE DRIP TRAY 9
- COFFEE GRINDER ADJUSTMENT 9

BEVERAGE DISPENSING 10
- ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE 10
- DISPENSING BEVERAGES WITH GROUND COFFEE 11
- HOT WATER DISPENSING 12
- DISPENSING STEAM 13
- MAKING CAPPUCCINO 14
- MILK ISLAND (OPTIONAL) 15

BEVERAGE PROGRAMMING 16
- 1. PROGRAMMING FOR SELF-LEARNING 16
- 2. PROGRAMMING FROM THE "BEVERAGE SETTINGS" MENU 16

PROGRAMMING THE MACHINE 18
- MACHINE SETTINGS 19
- "LANGUAGE" MENU 19
- "WATER HARDNESS" MENU 20
- "ACOUSTIC ALARM" MENU 20
- "FILTER ALARM" MENU 21
- "RINSE" MENU 21

MAINTENANCE 22
- "WATER FILTER" MENU 22
- "DESCALING" MENU 24
- BREW GROUP WASHING 27

PROGRAMMING THE MACHINE 28
- ENERGY SAVING 28
- SPECIAL FUNCTIONS 29

CLEANING AND MAINTENANCE 30
- MAINTENANCE DURING OPERATION 30
- GENERAL MACHINE CLEANING 30
- CLEANING THE BREW GROUP. 31

ERROR CODES 32
TROUBLESHOOTING 33
SAFETY RULES 34
TECHNICAL DATA 36

GENERAL INFORMATION

The coffee machine is suitable for preparing espresso coffee using coffee beans, and it is equipped with a device to dispense steam and hot water.
The machine is designed for domestic use only, and is not suitable for heavy or professional use.

Warning: no liability is assumed for any damage caused by:
- incorrect use not in accordance with the intended uses;
- repairs not carried out by authorized customer service centres;
- tampering with the power cable;
- tampering with any part of the machine;
- the use of non-original spare parts and accessories;
- failure to descale the machine or use at temperatures below 0°C (32°F).

IN THESE CASES, THE WARRANTY IS NOT VALID.

THE WARNING TRIANGLE INDICATES ALL IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR THE USER'S SAFETY. PLEASE FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO PREVENT SERIOUS INJURIES!

HOW TO USE THESE OPERATING INSTRUCTIONS.

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who may use the coffee machine. For further information or in case of problems, please refer to any authorized service centre.

4 APPLIANCE

ACCESSORIES

"Aqua Prima" water filter

Ground coffee measuring scoop

Water hardness tester

Grinder adjustment key

Lubricant for the brew group

Power cable

STARTING THE MACHINE

Make sure that the main power button is not pressed in the “ON” position.

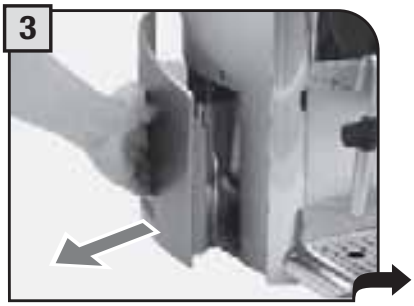
1

Remove the coffee bean hopper cover.
Fill the hopper with coffee beans.

2

Close the cover pushing it down completely.

3

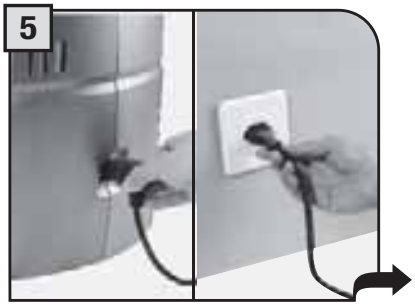


Remove the water tank. We recommend installing the “Aqua Prima” water filter (see page 7).

4

Fill the tank with fresh drinking water. Do not exceed the “max” level indicated on the water tank. Once filled place the tank back into the machine.

5



Attach the female end of the power cord to the machine. Insert the male end into the power outlet (see data tag).

6

Place a container beneath the hot water spout.

7

Press the main power button to the “ON” position.

The machine automatically primes the water circuit.	Water may not be dispensed into the container.
The machine is now ready for use.	This should not be considered a malfunction.

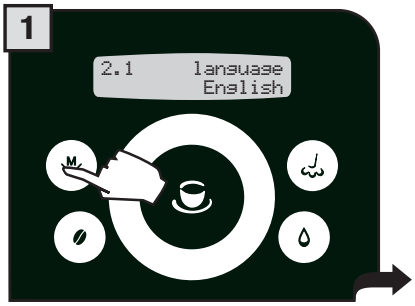
TO ASSESS WATER HARDNESS, SEE “WATER HARDNESS MENU” ON PAGE 20.

6 INSTALLATION

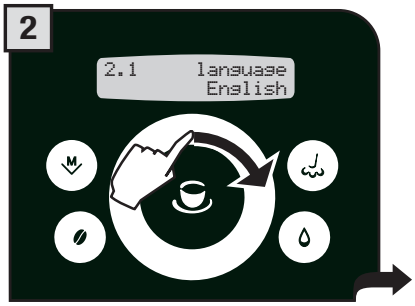
SETTING THE LANGUAGE

When the machine is switched-on for the first time, it requires the selection of the desired language. This allows you to adjust the parameters of the beverages to the typical parameters of the country where the machine is used. This is why some languages are differentiated also by country.

1

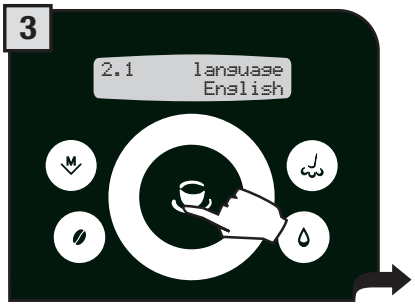


2



Select the desired language by navigating the click wheel with your finger.

3



When the desired language is displayed, press .

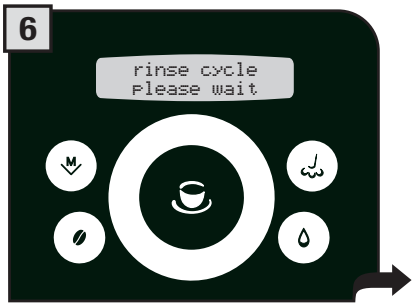
4

The machine starts and displays all the messages in the selected language.

5

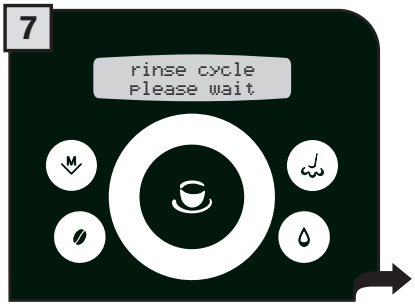
Wait until the machine completes the heating stage.

6



When the right temperature is reached, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits.

7



A small quantity of water is dispensed. Wait for this cycle to be completed automatically. See page 21 to enable/disable the function.

8

The screen for product dispensing appears on the display.

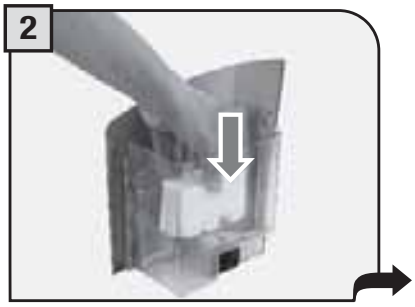
“AQUA PRIMA” WATER FILTER

To improve the quality of the water you use, and guarantee longer machine life at the same time, it is recommended that you install the “Aqua Prima” water filter. After installation, go to the filter initialization program (see programming). In this way, the machine advises the user when the filter must be replaced.

1

Remove the “Aqua Prima” water filter from its packaging. Enter the date of the current month.

2



Insert the filter in its place within the empty tank (see figure); Press down until it clicks into place.

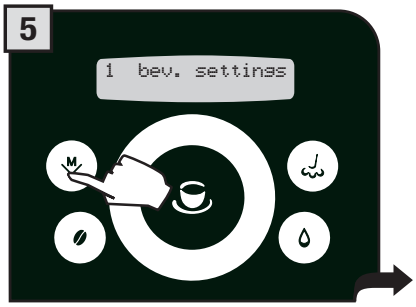
3

Fill the tank with fresh drinking water. Let the filter soak in the full tank for 30 minutes for correct initialization.

4

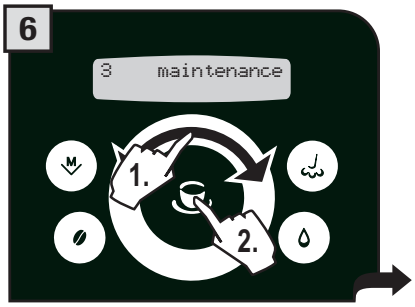
Place a container beneath the steam/hot water spout.

5



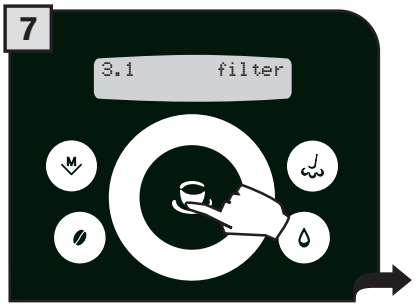
Press M.

6



Select “maintenance” and press the button.

7



Pres again.

8

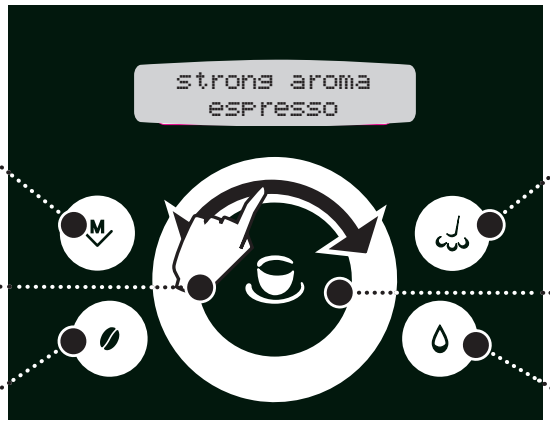
Select “activate” and press the button.

9

Turn the knob to the position. Water dispensing begins.

When the machine has finished, turn the knob until it is in the rest position (●). Press M a few times until the “exit” message is displayed. Then press . The machine is now ready for use.

8 DISPLAY



Accessing the programming menu

Steam button

Click wheel

Confirmation button

Select the coffee bean dose or the quantity of pre-ground coffee

Hot water button

- Press the button twice to make 2 cups.
  This operation can be performed up until the grinding of the first cup is complete.

selected espresso → Press twice → selected double espresso

- To brew 2 cups, the machine dispenses half of the entered quantity and briefly interrupts dispensing in order to grind the second serving of coffee.
  Coffee dispensing is then restarted and completed.

(OPTI-DOSE) INDICATES THE GROUND COFFEE QUANTITY

It is possible to choose three options (strong, medium and mild) by pressing the button. These indicate the quantity of coffee the machine grinds for each beverage. This button is also used to select the pre-ground coffee function.

strong aroma espresso

medium aroma espresso

mild aroma espresso

pre-ground espresso

SELECT THE AMOUNT OF COFFEE TO BE GROUND BEFORE DISPENSING THE BEVERAGE.

The Gaggia coffee machine allows using all types of coffee beans available on the market (except caramelized ones).
However, coffee is a natural product and its features may change according to its origin and blend.
With some coffee blends it could happen that, after choosing the coffee, it is not brewed and the machine returns to the initial status.
In such cases, reduce the quantity of coffee to be ground (e.g.: from “strong” to “medium”), using this function.

COFFEE INTENSITY

The E-Plus System has been carefully designed to give your coffee the intense taste you desire. Simply turn the knob and you will notice that the coffee goes from mild intensity to strong intensity.

E-PLUS SYSTEM - ESPRESSO PLUS SYSTEM

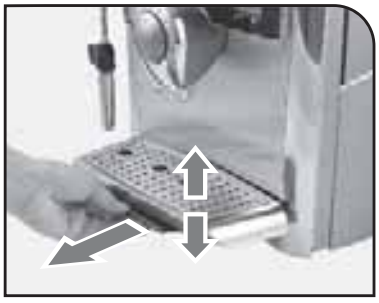
To adjust the intensity of the brewed coffee. The coffee may even be adjusted while brewing. This adjustment has an immediate effect on the selected type of brewing.

ADJUSTING THE HEIGHT OF THE DRIP TRAY

Adjust the drip tray before dispensing any beverages so as to be able to use any kind of cup.

To adjust the drip tray, pull the lever and manually raise or lower it until the desired height is reached; release the lever to lock it in position.

Note: empty and clean the drip tray daily.



COFFEE GRINDER ADJUSTMENT

The machine enables a slight adjustment of the coffee grinder. Coffee may be ground according to your own tastes.

The adjustment must be performed by means of the pin located inside the coffee bean hopper. This must be pressed and turned using the supplied key only.
Press and turn the pin one notch at a time.
You must brew 2-3 coffees before you will taste a change.

The references located inside the container indicate the grind setting.

10 BEVERAGE DISPENSING

COFFEE BREWING CAN BE STOPPED AT ANY TIME BY PRESSING THE BUTTON AGAIN.

THE STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DANGER OF SCALDING. DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS.

Check that all the containers are clean. To carry out this operation, follow the instructions in the “Cleaning and Maintenance” section (see page 30).

To brew 2 cups, the machine dispenses the first coffee and briefly stops dispensing in order to grind the second serving of coffee. Coffee dispensing is then restarted and completed.

ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE

This procedure shows how to dispense an espresso. To dispense another type of coffee, select it by navigating the click wheel with your finger. Use appropriate espresso or coffee cups so that the coffee will not overflow.

Position 1 - 2 cup(s) to dispense an espresso

Position 1 - 2 cup(s) to dispense a coffee or a long coffee

Select the desired beverage by navigating the click wheel with your finger.

If desired, select the quantity of coffee to be ground by pressing the button one or more times.

Press the button: once for 1 cup and twice for 2 cups. The machine begins dispensing the selected beverage.

The machine ends dispensing automatically on the basis of the quantity determined by the manufacturer. It is possible to customize this quantity (see page 16).

DISPENSING BEVERAGES WITH GROUND COFFEE

The machine allows you to use pre-ground and decaffeinated coffee.
Pre-ground coffee must be poured into the appropriate compartment positioned next to the coffee bean hopper. Only use coffee ground for espresso machines and never coffee beans or instant coffee.

WARNING: ONLY PUT PRE-GROUND COFFEE INTO THE COMPARTMENT WHEN YOU WISH TO DISPENSE THIS TYPE OF BEVERAGE.

ONLY INSERT ONE SCOOP OF GROUND COFFEE AT A TIME. TWO CUPS OF COFFEE CANNOT BE DISPENSED AT THE SAME TIME.

The preparation of an espresso using pre-ground coffee is shown in the example given below. The customized choice of using pre-ground coffee is shown on the display.

1

Select the desired beverage by navigating the click wheel with your finger.

2

Select the function by pressing the button until the pre-ground option appears. Press the button to confirm.

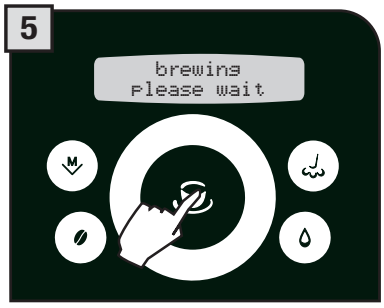
3

A message reminds the user to pour ground coffee into the appropriate compartment.

4

Pour one scoop of ground coffee into the appropriate compartment using the measuring scoop provided.

5



Press the button to start brewing.

Note:

- If brewing does not start within 30 seconds from the appearance of the message (3), the machine will return to the main menu and discharge any inserted coffee into the coffee grounds drawer;
- If no pre-ground coffee is poured into the compartment, only water will be dispensed;
- If the dose is excessive or if 2 or more scoops of coffee are added, the machine will not dispense the beverage and the coffee in the compartment will be discharged into the grounds drawer.

12 BEVERAGE DISPENSING

HOT WATER DISPENSING

DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.

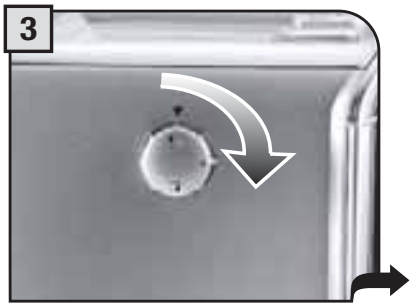
1

Place a container beneath the steam/hot water spout.

2

Press the button.

3



Turn the knob to the position.

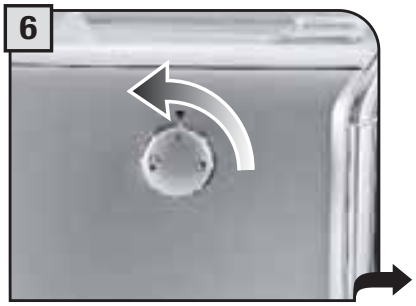
4

The display shows “brewing... hot water”.

5

Wait until the machine has dispensed the desired quantity of water.

6



When the machine has dispensed the desired quantity, turn the knob until it is in the rest position (●).

7

To dispense another cup of hot water, repeat this operation.

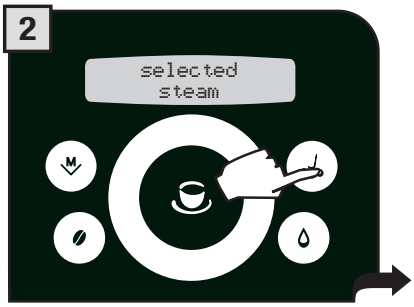
DISPENSING STEAM

DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.

1

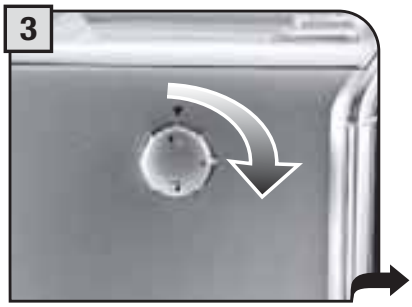
Place a container with the beverage to be warmed up beneath the steam spout.

2



Press the button.

3



Turn the knob to the position.

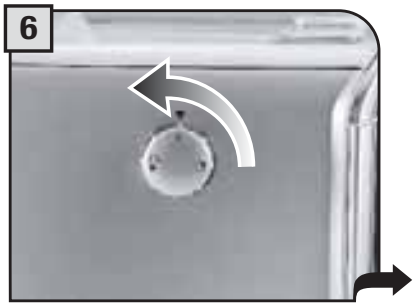
4

The display shows “brewing... steam”

5

Heat the beverage; move the container while heating.

6



When you have finished, turn the knob until it is in the rest position (●).

7

Repeat the operation to heat another beverage.

After dispensing, clean the steam spout as described on page 30.

14 BEVERAGE DISPENSING

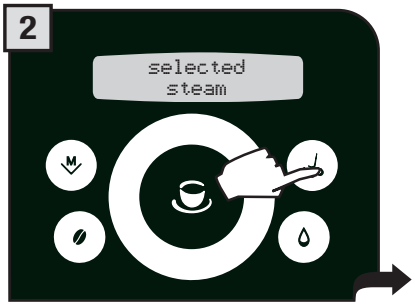
MAKING CAPPUCCINO

DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.

1

Fill 1/3 of the cup with cold milk.

2



Press the button.

3

Immerse the steam spout in the milk.

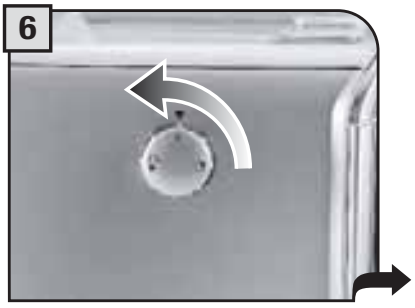
4

Turn the knob to the position.

5

Froth the milk by gently swirling the cup.

6



When you have finished, turn the knob until it is in the rest position (●).

7

Place the cup beneath the dispensing head.

8

Press the button once: coffee dispensing begins.

After dispensing, clean the steam spout as described on page 30.
To dispense 2 cappuccinos:

- froth two cups of milk by following step 1 to 6;
- dispense two coffees by following steps 7 and 8 (in this case, press the button twice).

This device, which may be purchased separately, enables you to easily and comfortably prepare delicious cappuccinos.

Warning: before using the Milk Island, read the manual and all precautions carefully for correct use.

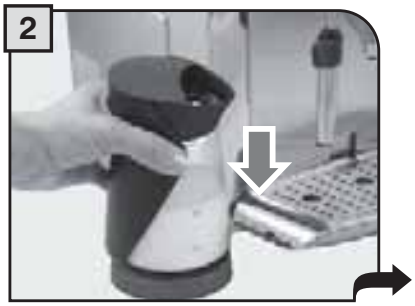
Important note: the quantity of milk in the carafe must never be below the "MIN" minimum level nor exceed the "MAX" maximum level. Thoroughly clean all the Milk Island components after use.

To guarantee best results when preparing cappuccino, we recommend using cold (0-8°C / 32-45°F), partially skimmed milk.

1

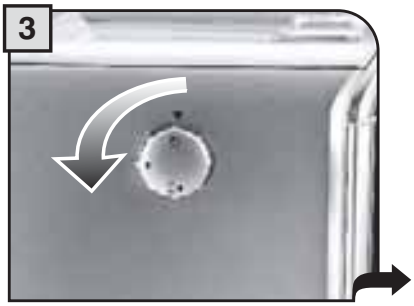
Fill the milk carafe with the quantity of milk desired (between the MIN and MAX levels indicated).

2



Place the milk carafe onto the base of the Milk Island. Check that the light on the base is green.

3



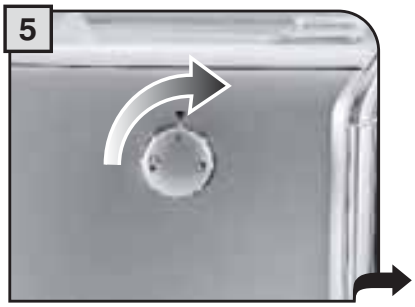
Turn the knob to the position.

4

Wait for the milk to be frothed.

The machine will stop automatically after dispensing steam continuously for 2 minutes.
To dispense more steam turn the knob to the (●) position and then back to the position.

5



When the desired emulsion has been reached, turn the knob until it is in the rest position (●).

6

Remove the carafe using the handle.

7

Gently swirl the carafe and pour the milk into the cup.

8

Position the cup with frothed milk under the dispensing head. Dispense coffee into the cup.

16 BEVERAGE PROGRAMMING

Every beverage can be programmed according to your individual tastes.

1. PROGRAMMING FOR SELF-LEARNING

You can program the quantity of coffee and/or milk you wish to be dispensed into the cups when you press the button for any beverage.
Select the type of beverage you want to program, then press and hold the button until the display shows (for example):

programming
espresso

The machine dispenses coffee.
When the required amount is reached, press the button again.
The display shows:

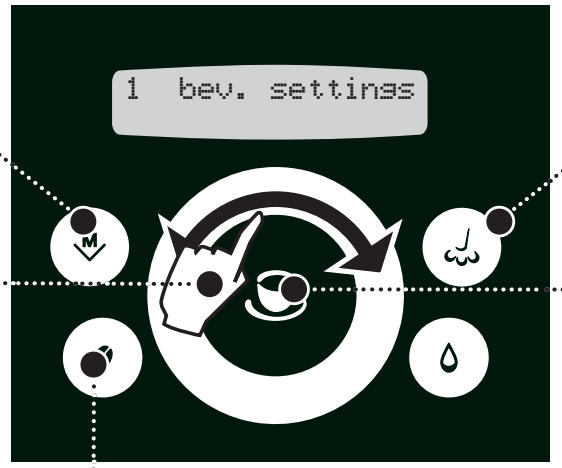
saved
espresso

The dispensed quantity of coffee and/or milk is memorized and replaces any previous settings.

2. PROGRAMMING FROM THE “BEVERAGE SETTINGS” MENU

To adjust the settings for preparing beverages: press the M button and select “bev. settings” by navigating the click wheel with your finger.

In this phase you can:



exit the programming mode. (see page 18)

restore factory settings

by navigating the click wheel with your finger you can change the settings for:
- the quantity of coffee to be brewed;
- the coffee temperature;
- prebrewing the coffee.

save the new settings.

- select the quantity of coffee to be ground (opti-dose)
or
select the function to set:
- the coffee temperature;
- coffee prebrewing.

The following page describes how to program coffee beverages; the settings to set to program each beverage may differ depending on the type of beverage.

1

Check that the water and coffee bean container are full; place the cup under the dispensing head.

2

Press the M button.

3

Select “bev. settings”. Press the button to confirm.

4

Select the beverage to program. Press the button to confirm.

When the settings are changed, the message on the display starts flashing.
When the changes are stored the message stops flashing.

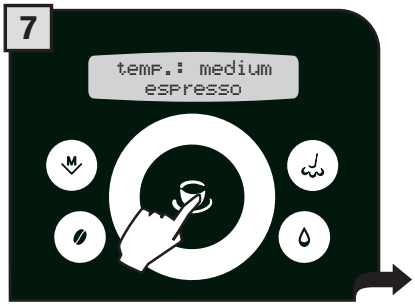
5

Press the button a few times to adjust the quantity of coffee to be ground or select the use of pre-ground coffee. Press the button to save.

6

Change the coffee quantity by navigating the click wheel with your finger; confirm with .

7



Press the button for more than two seconds to access the other settings to program.

8

Change the temperature setting (high, medium, low) by navigating the click wheel with your finger. Press the button to save.

9

Press the button to select the prebrew setting.

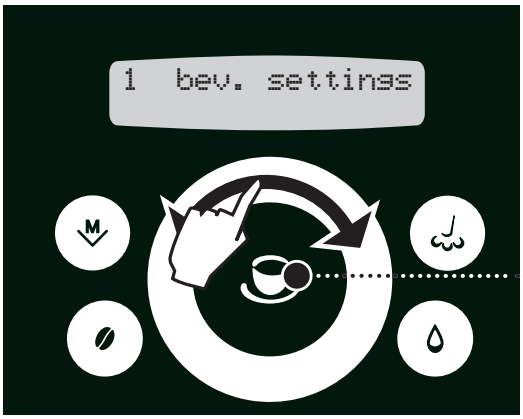
10

Change the prebrew value (normal, long, off) by turning the click wheel with your finger. Press the button to save.

Prebrewing: the coffee is slightly dampened before brewing to bring out the full aroma of the coffee which acquires an excellent taste.

18 PROGRAMMING THE MACHINE

Some of the machine's functions can be programmed to customize operations according to your individual preferences.

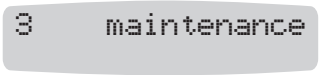


Press the button to:
- confirm the selection;
- save the new settings.

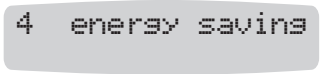
1 Press the M button.
2 Navigate the click wheel with your finger to:
   - select the functions
   - change the function settings.

Beverage setting
(see page 16)

Machine settings
(see page 19)



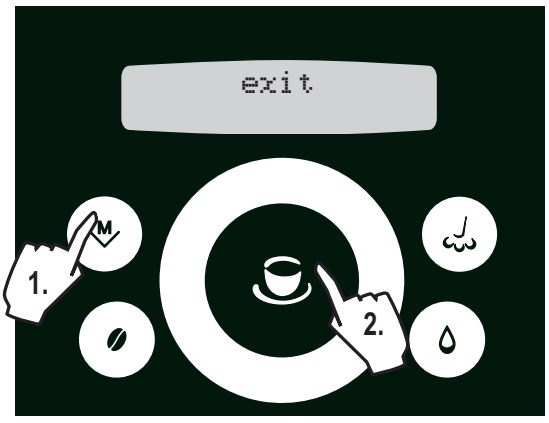
Maintenance
(see page 22)



Energy saving
(see page 28)

Special functions
(see page 29)

To exit the programming mode:



MACHINE SETTINGS

To change the machine's operation settings, press the M button and select "mach. settings" and press the button. Navigate the click wheel with your finger to:

2.1 language
English

set the menu language.

2.2 water hardn.
3

set the water hardness.

2.3 acoust.alert
on

set/activate the acoustic alarms.

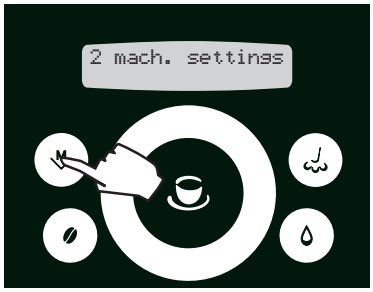
2.4 filter alarm
on

activate/deactivate the "Aqua Prima" water filter alarm

2.5 rinsing
on

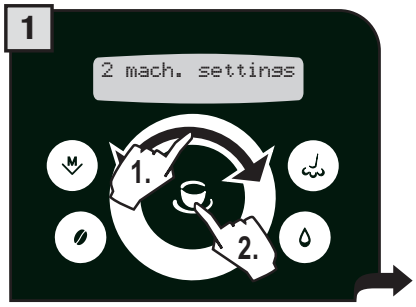
set the coffee circuit rinse cycle.

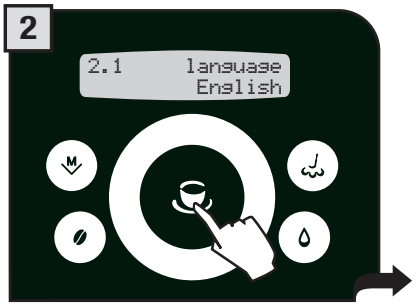
To exit any level of "mach. settings" without saving the changes made, press the M button. For example:

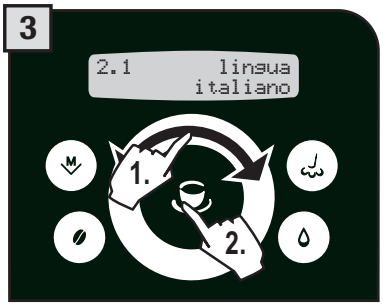


"LANGUAGE" MENU

M > mach. settings > language . To change the language of the display.







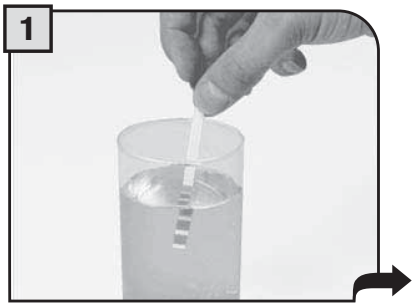
Select the desired language. After selected, the machine displays all the messages in the language selected.

"WATER HARDNESS" MENU

M > mach. settings > water hardn.

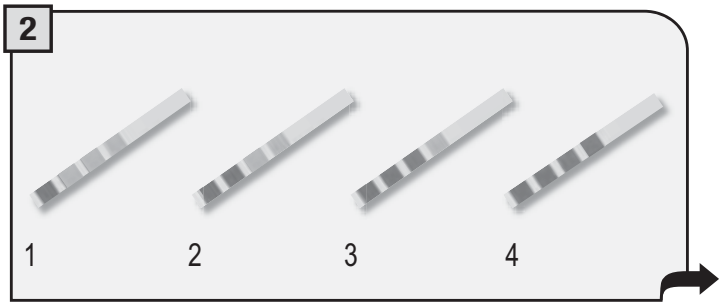
With the "Water hardness" function you can adapt your machine to the degree of hardness of the water you use, so that the machine will request descaling at the right moment.
Hardness is expressed on a scale from 1 to 4. The machine is preset at value 3.

1



Immerse the water hardness tester included with the machine in water for one second.

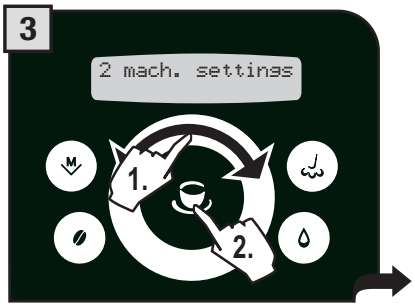
2



Check the value.

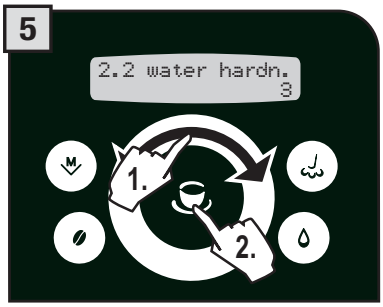
The test can be used for one measurement only.

3



4

5



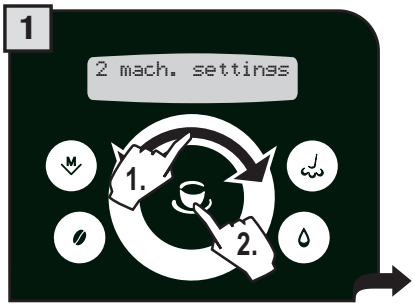
Set the water hardness obtained from the test and save it.

"ACOUSTIC ALARM" MENU

M > mach. settings > acoust.alert

To turn on/off a tone each time a button is pressed.

1



2

3

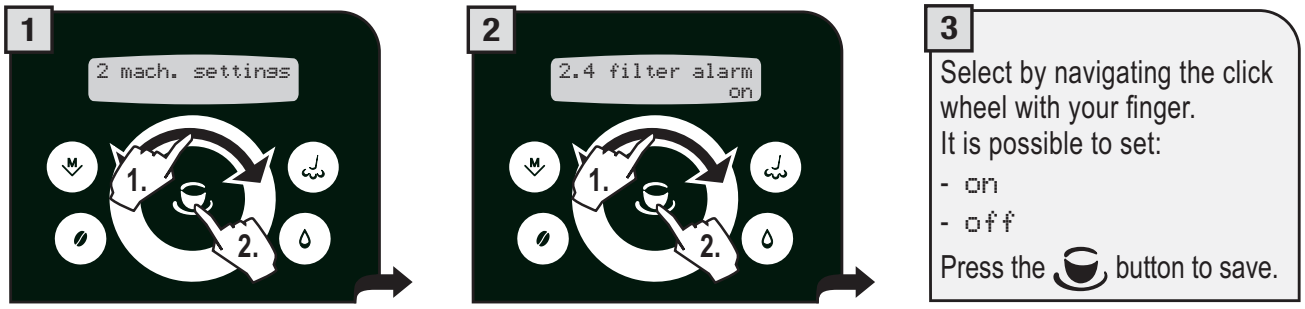
Select by navigating the click wheel with your finger.
It is possible to set:
- on
- off

Press the button to save.

“FILTER ALARM” MENU

M > mach. settings > filter alarm

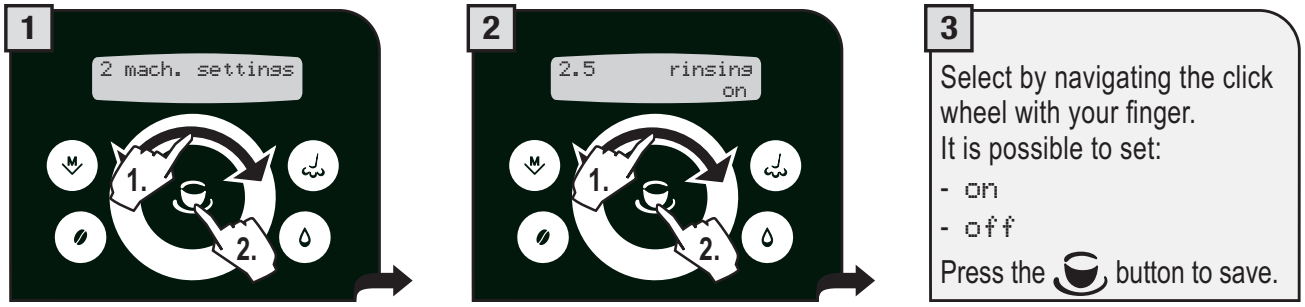
To turn on/off signalling the need to change the “Aqua Prima” water filter. The machine informs the user when the “Aqua Prima” filter needs to be replaced.



“RINSE” MENU

M > mach. settings > rinsing

The rinse setting cleans the internal circuits in order to guarantee that the beverages are only made with fresh water. The function is enabled as default by the manufacturer.



Note: This rinse cycle is performed every time the machine is turned on after the warming phase.

MAINTENANCE

To access the machine's maintenance programs, press the M button and select "maintenance" and press the button. Navigate the click wheel with your finger to:

3.1 filter

access the specific "Aqua Prima" water filter menu

3.2 descaling

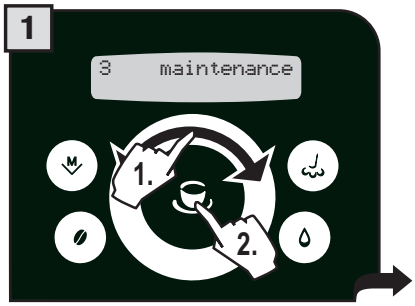
access the specific descaling menu.

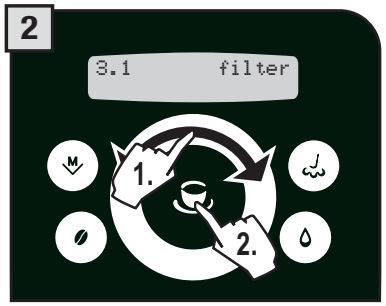
3.3 group wash

wash the Brew Group.

"WATER FILTER" MENU

M > maintenance > filter . To manage the "Aqua Prima" water filter





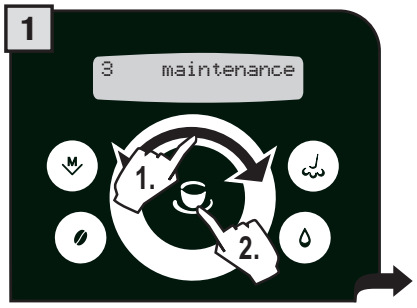
In this menu you can:

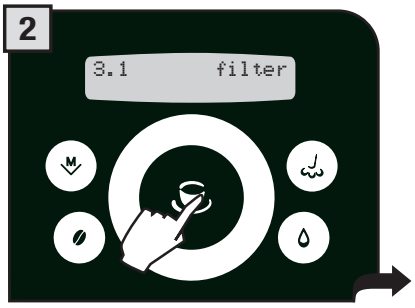
- check the number of litres before replacement;
- turn the filter state on/off;
- load/initialize the filter.

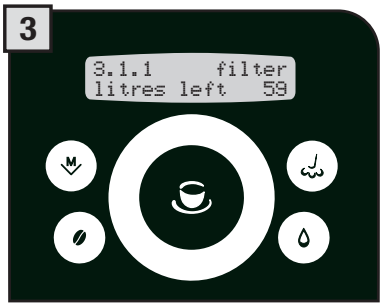
Litres remaining

M > maintenance > filter > litres left

To display how many litres of water can still be treated before changing the "Aqua Prima" water filter.



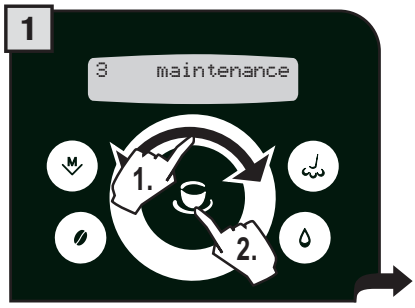


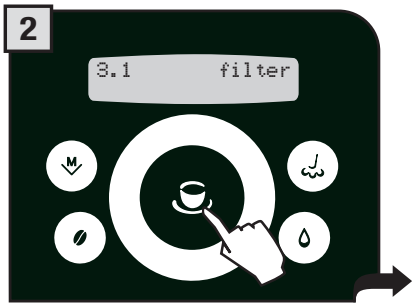


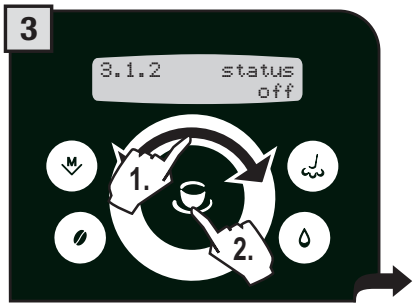
Filter state

M > maintenance > filter > status

To turn the filter check on/off; the machine checks when the “Aqua Prima” water filter needs to be changed and informs the user. This function must be activated when the filter is installed.







4

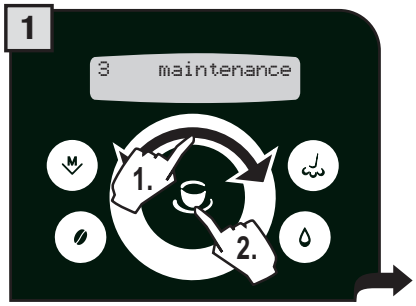
Select by navigating the click wheel with your finger.
It is possible to set:
- on
- off

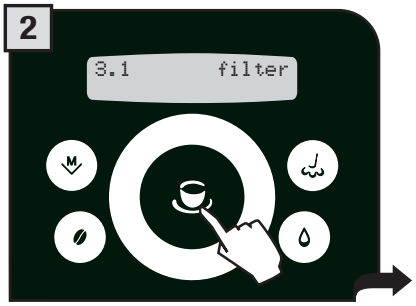
Press the button to save.

Load filter

M > maintenance > filter > activate

To initialize the “Aqua Prima” filter; this must be carried out when you install a new filter.

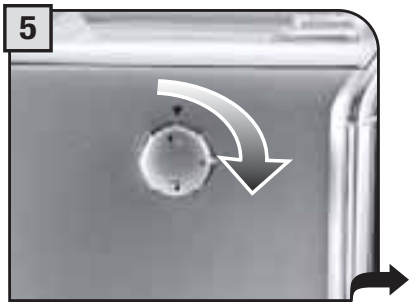




4

Place a container beneath the steam spout.

5



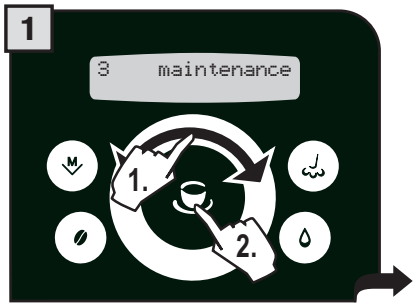
Turn the knob to the reference.

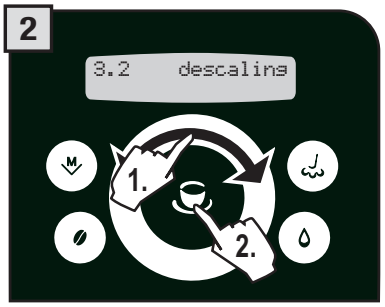
6

When the cycle ends, turn the knob to the rest position (●) and remove the container.
The filter is initialized.

“DESCALING” MENU

M > maintenance > descaling. To manage the decalcification of the machine’s circuits.





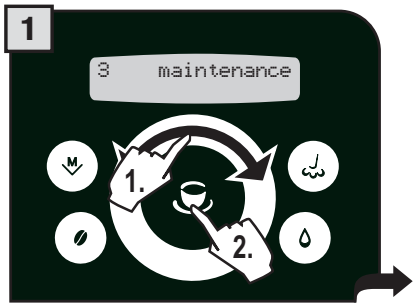
In this menu you can:

- check the number of litres before descaling;
- carry out the machine descaling cycle.

Litres remaining

M > maintenance > descaling > litres left

To display how many litres of water can still be used before the machine requests a descaling cycle.



Descaling cycle

M > maintenance > descaling > execute now

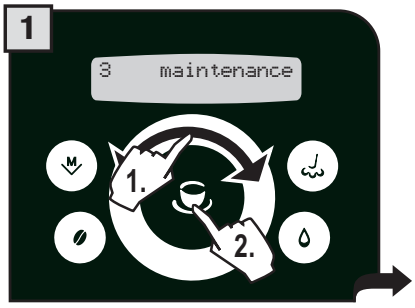
To perform the automatic descaling cycle. Descaling is necessary every 3-4 months when water dispenses more slowly than normal or when the machine indicates it. The machine must be turned on and will automatically manage the distribution of the descaling agent.

A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION.
WARNING! NEVER USE VINEGAR AS A DESCALER.

For the descaling process use a non-toxic and/or non-harmful descaling solution for coffee machines, commonly available on the market. The used solution is to be disposed of according to the manufacturer’s instructions and/or regulations in force in the country of use.

Note: before beginning the descaling cycle make sure that:
1. a large enough container is positioned under the water spout;
2. THE "AQUA PRIMA" FILTER HAS BEEN REMOVED.

1



2

3

Descaling is carried out at a controlled temperature. If the machine is cold, you must wait until it has reached the right temperature; otherwise you must cool the boiler as follows:

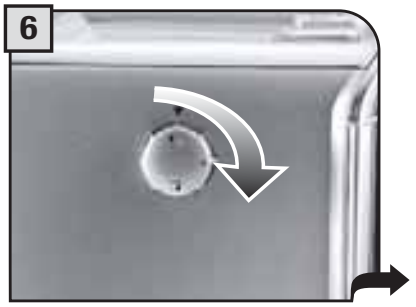
If the boiler needs to be heated, the machine does so automatically. When the heating stage is complete, the "open water knob" message appears. Then proceed as described in point 5.

4

5

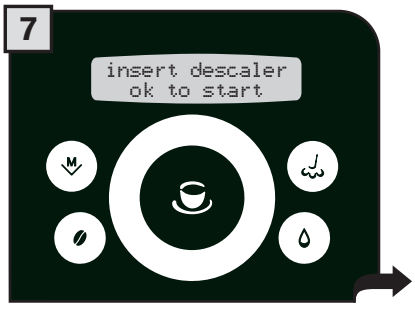
Place a container beneath the steam spout.

6



Turn the knob to the reference.

7

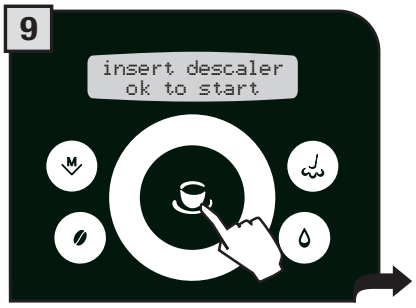


When the following message appears, the heater is at the right temperature

8

Pour the descaling solution into the tank. Insert the tank into the machine.

9



Press the button to start.

10

The machine begins to dispense the descaling solution through the hot water spout. The dispensing occurs at predetermined intervals, in order to allow the solution to be more effective.

11

The intervals are displayed in such a way as to check the state of progress of the process.

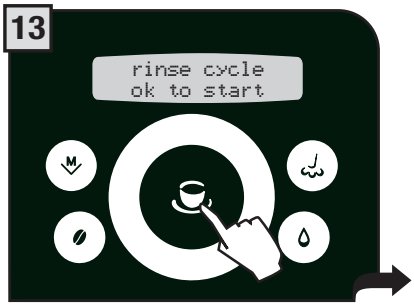
When the solution is finished the following message appears on the display:

12

Remove the water tank, rinse with fresh drinking water to eliminate traces of descaling solution, then refill with fresh drinking water.

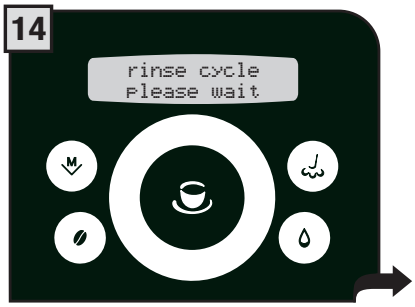
Insert the tank with fresh drinking water.

13



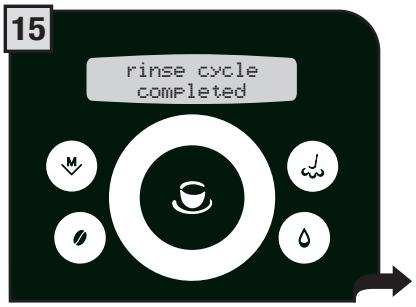
Rinse the machine's circuits by pressing the button.

14



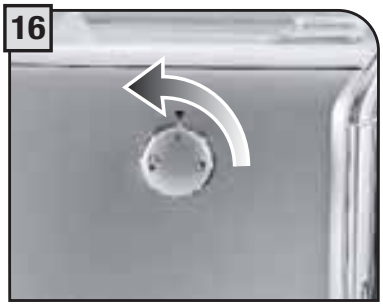
The machine performs the rinse cycle. During the rinse cycle, the machine may require the water tank to be filled.

15



When the rinse cycle is finished the following screen appears. Then the display shows the maintenance screen.

16



Turn the knob until it is in the rest position (●). Check the quantity of water in the tank and install the "Aqua Prima" water filter again, if desired.

When descaling is complete, return to the main menu to dispense to dispense beverages.

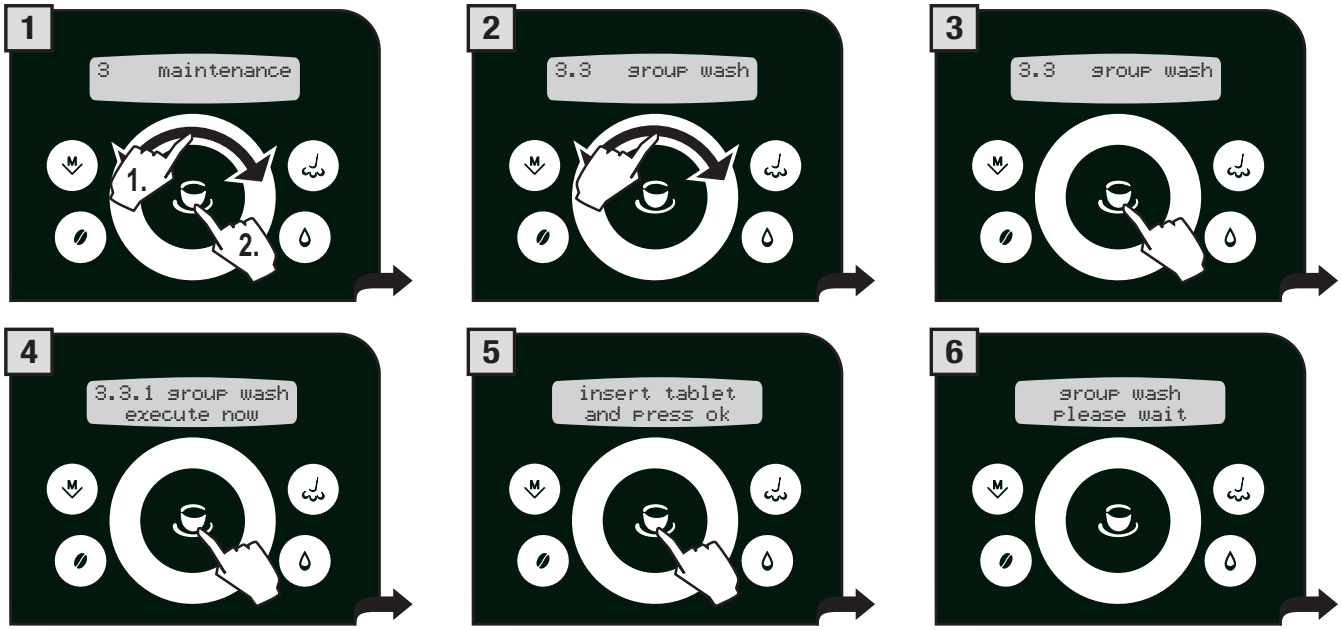
Group washing

> maintenance > group wash

To clean the machine's internal circuits used for brewing coffee.
To wash the Brew Group, simply clean with water as shown on page 31.
This wash completes the maintenance process of the Brew Group.
We recommend carrying out this cycle on a monthly base or every 500 coffees using the tablets, which can be purchased separately at your local dealer.

Note: before performing this function make sure that:
1. a large enough container is positioned under the spout;
2. the appropriate tablet for cleaning the Brew Group has been inserted into the compartment for pre-ground coffee;
3. the water tank contains a sufficient quantity of water.

THE WASH CYCLE CANNOT BE INTERRUPTED.
A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION.



Press button to confirm.

Insert the tablet as shown above.
Press to start.

Wait for the cycle to end.

You can check the status of washing.

The Brew Group has been washed.
Exiting programming mode.
(see page 18)

ENERGY SAVING

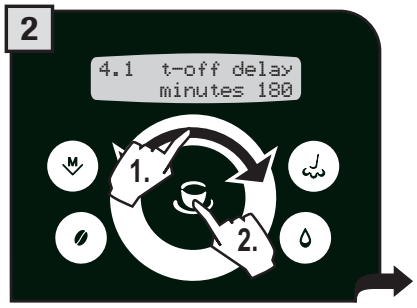
To adjust the energy saving parameters, press the M button and select “energy saving” and press the button. Navigate the click wheel with your finger to:

Set the time which must pass before the machine enters energy saving mode.

TURN OFF DELAY

M > energy saving > t-off delay

By default, the off delay time is set at 180 minutes.



3

Select by navigating the click wheel with your finger.
It is possible to set:
- 15 miniutes - min
- 180 miniutes - max

Press the button to save.

SPECIAL FUNCTIONS

This menu allows you to access special functions present on the machine.
Press the M button to access and select “special funct.”and press the button. Navigate the click wheel with your finger to:

5 special funct.

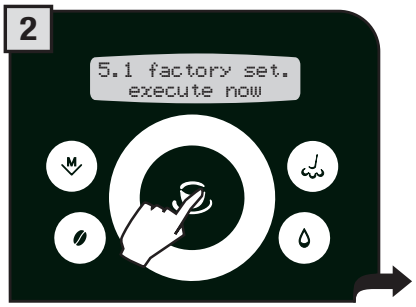
restore the basic machine operating parameters.

RESTORE SETTINGS

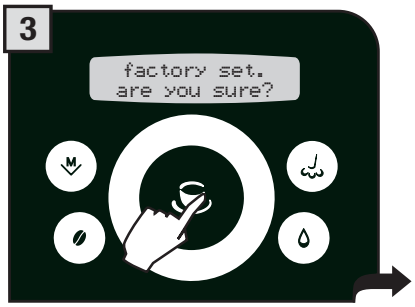
M > special funct. > factory set.

The function for restoring all the factory settings is contained in this menu. This function is particularly important for restoring the basic parameters.

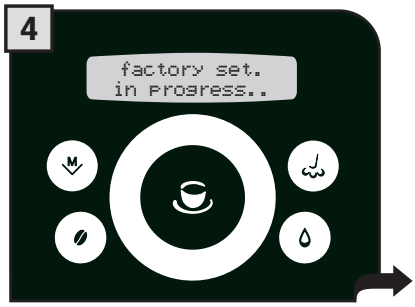
ALL THE CUSTOM SETTINGS WILL BE LOST AND CANNOT BE RECOVERED. AFTER RESTORING FACTORY SETTINGS, YOU WILL NEED TO RE-PROGRAM ALL THE MACHINE FUNCTIONS, IF DESIRED.



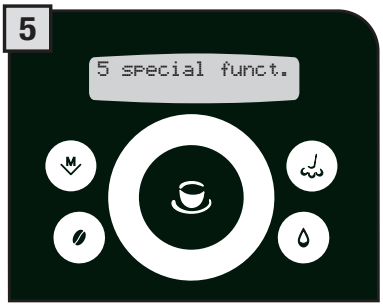
Select by pressing the button.



Press the button to reset.



The display shows the parameter reset confirmation.



All parameters have been restored. Exit programming mode.

MAINTENANCE DURING OPERATION

During normal operation, the “empty grounds” message may appear. This operation must be performed when the machine is on.

Remove the coffee grounds drawer.

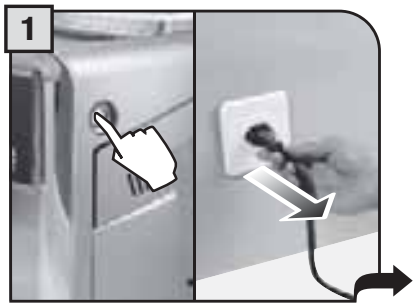
Empty and clean it.

If you remove grounds with the machine off or when not signaled on the display, the count of the grounds emptied into the drawer is not reset. For this reason the machine might display the “empty grounds” message even after preparing just a few coffees.

GENERAL MACHINE CLEANING

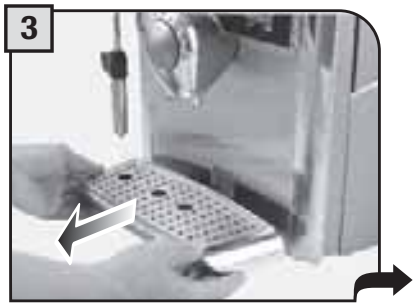
The cleaning described below must be performed once a week.
Note: if water remains in the tank for several days, do not use it.

WARNING! Never immerse the machine in water.

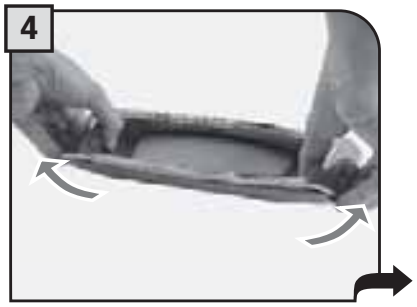


Switch off the machine and unplug it.

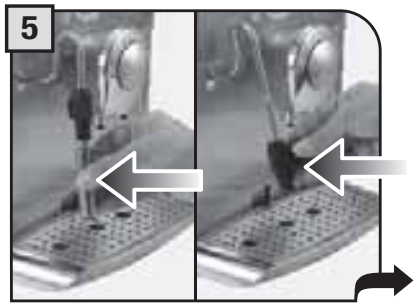
Clean the tank and the cover.



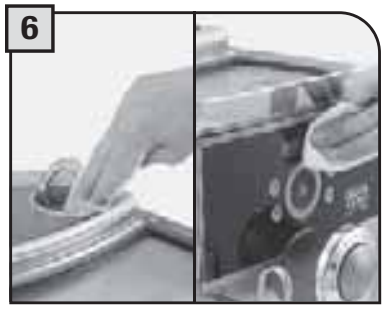
Remove the drip tray.



Remove the upper part of the drip tray and wash it all with running water.



Remove the end part of the steam spout; remove and wash the steam spout support. Then reinsert it.

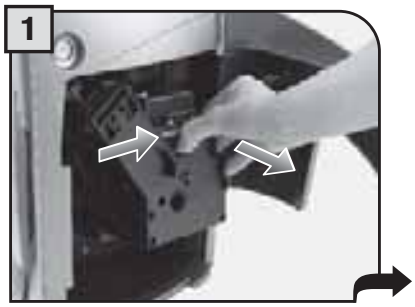


Clean the pre-ground coffee compartment with a dry cloth. Clean the display.

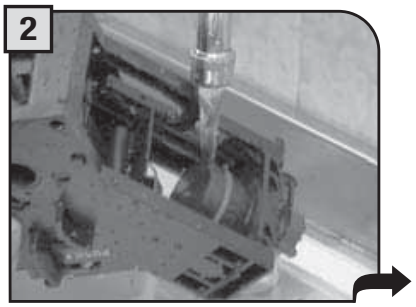
CLEANING THE BREW GROUP

The Brew Group must be cleaned at least once a week. Before removing the group, remove the coffee grounds drawer as shown in fig.1 on page 34.
Wash the Brew Group with lukewarm water.
Lubricate the Brew Group after approximately 500 brewing cycles. The grease for the Brew Group's lubrication may be purchased in authorized service centres.

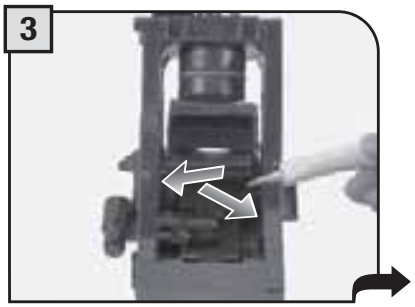
WARNING! Do not wash the Brew Group with detergents that can compromise its correct operation. Do not wash in the dishwasher.



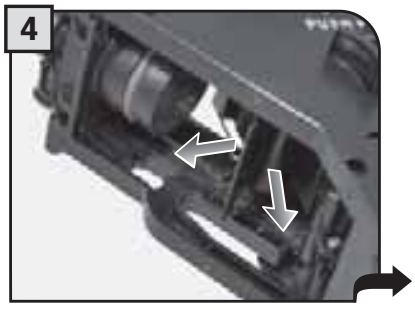
Press the PUSH button to remove the Brew Group.



Wash the Brew Group and the filter and dry.



Lubricate the Brew Group guides using the supplied lubricant.

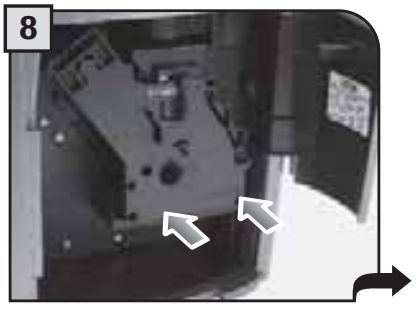


Apply the lubricant evenly on both side guides.

Make sure the Brew Group is in rest position; the two references must match.

Make sure the components are in the correct position.The hook shown must be in the correct position; to check its position, firmly press the "PUSH" button.

The lever on the rear part of the group must be in contact with the group base.



Insert the washed and dried Brew Group. DO NOT PRESS THE "PUSH" BUTTON.

Insert the coffee grounds drawer. Close the service door.

32 ERROR CODES

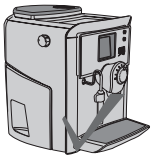
GUIDE MESSAGE THAT APPEARS	HOW TO REMOVE THE MESSAGE
out of service (xx) restart to fix…	Where (xx) identifies an error code.Turn off and after 30 seconds turn the machine on again to restore normal operation. If the problem persists, call the service centre and give the code (xx) shown on the display.
close coffee bean lid	Close the coffee bean hopper cover to be able to make a beverage.
fill container with coffee	Put coffee beans into the bean hopper.
insert the brew group	Insert the Brew Group in its place.
insert grounds drawer	Insert the coffee grounds drawer.
empty grounds	Warning that does not block the machine. Proceed as for the next alarm.
empty grounds drawer	Remove the grounds drawer and empty the grounds into an appropriate container (See page 30 steps 1 and 2). **Note: The grounds drawer must be emptied only when the machine requires it and when the machine is turned on. If you empty the drawer with the machine turned off it will not record the emptying operation.**
close door	In order for the machine to operate, the side door must be closed.
fill the water tank.	The tank must be removed and refilled with fresh drinking water.
empty drip tray	Open the side door and empty the drip tray located under the Brew Group. **Warning: if this operation is performed when the machine is on, it will record the coffee grounds drawer emptying and will reset the relative counter; therefore, it is necessary to empty the coffee grounds as well.**
change the filter	The Aqua Prima filter must be replaced in the following cases: 1. 60 litres of water have been dispensed; 2. 90 days have passed since its installation; 3. 20 days have passed and the machine has not been used. Note: this message only appears when “on” has been selected in the water filter function (See page 21).
carafe missing milk island missing	The steam knob has been turned to the position and either the Milk Island has not been installed or the carafe is not positioned correctly. Install the Milk Island or position the carafe correctly. Otherwise, turn the knob until it is in the rest position (●).
descale	A descaling cycle must be performed on the machine’s internal circuits.
stand-by…	Press the button.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the power source.	Connect the machine to the power source.
	The plug has not been plugged into the back of the machine.	Insert the plug into the machine's power socket.
Hot water or steam is not dispensed.	The hole of the steam spout is clogged.	Clean the hole of the steam spout using a pin.
Coffee has little crema.	The coffee blend is unsuitable or coffee is not freshly roasted.	Change coffee blend.
	Turn the E-Plus System knob leftwards.	Turn the E-Plus System knob rightwards.
The Brew Group does not come out.	The Brew Group is out of place.	Turn the machine on. Close the service door. The Brew Group is automatically placed in the correct position.
	Coffee grounds drawer is inserted.	Remove the grounds drawer first, then the Brew Group.
Coffee is not brewed.	Water tank is empty.	Fill the water tank and prime the circuit again.
	Brew Group is dirty.	Clean the Brew Group.
Coffee is brewed slowly.	Coffee is too fine.	Change coffee blend. Decrease the dose.
	Brew Group dirty.	Clean the Brew Group.
Coffee leaks out of the dispensing head.	Dispensing head is clogged.	Clean the dispensing holes with a soft cloth.
The machine grinds the coffee, but is not brewed in the cup.	The "Opti-dose" adjustment is not optimal.	Set the "Opti-dose" adjustment (see page 8).

Please contact the service centre for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

SOS IN CASE OF EMERGENCY

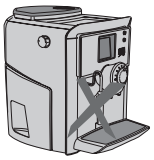
IMMEDIATELY UNPLUG THE CORD FROM THE OUTLET.



ONLY USE THE APPLIANCE

- Indoors.
- For preparing coffee, hot water and for frothing milk.
- For domestic use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PRECAUTIONS FOR THE USE OF THE MACHINE



- Do not use the machine for purposes other than those indicated above, in order to avoid danger.
- Do not introduce any substances other than those indicated in the instruction manual.
- During the normal filling of any reservoirs, all nearby reservoirs must be closed.
- Fill the water tank only with fresh drinking water: Hot water and/or any other liquid may damage the machine.
- Do not use carbonated water.
- Do not put fingers or any material other than coffee beans in the coffee grinder.
- Before manipulating the coffee grinder, turn of the machine's main switch and unplug the cord.
- Do not put instant coffee or whole bean coffee in the ground coffee container.
- Only use your finger when operating the LCD screen.

CONNECTION TO ELECTRICAL POWER

The connection to the electrical network must be carried out in accordance with the safety regulations in force in the user's country.

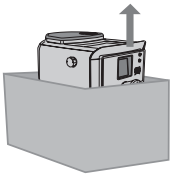
The machine must be connected to a socket which is:

- compatible with the type of plug installed on the machine;
- suitably sized to comply with the ratings shown on the machine identification plate.
- effectively grounded.

The power cord must not:

- come into contact with any type of liquid: danger of electric shocks and/or fire;
- be crushed and/or come in contact with sharp surfaces;
- be used to move the machine;
- be used if damaged;
- be handled with damp or wet hands;
- be wound in a coil when the machine is being operated.
- Be tampered with.

INSTALLATION



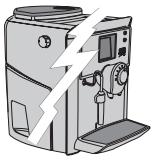
- Choose a solid, stationary flat surface (no more than 2° of inclination).
- Do not install the machine in areas where water could be sprayed.
- Optimal operational temperature: 10°C - 40°C / 50-104 degrees Fahrenheit
- maximum humidity: 90%.
- The machine should be installed in an adequately lit, ventilated, hygienic location and the electric socket should be within easy reach.
- Do not place on heated surfaces!
- Install it at least 10 cm / 4" from the walls and cooking surfaces.
- Do not use in places where the temperature may drop to a level equal to and/or lower than 0°C / 32 degrees Fahrenheit. If the machine has been exposed to such conditions notify the customer service center, who will have to carry out a safety check.
- Do not use the machine near inflammable and/or explosive substances.
- The machine must not be used in an explosive or volatile atmosphere or where there is a high

concentration of dust or oily substances suspended in the air.
- Do not install the machine on top of other appliances.

DANGERS

- The appliance must not be used by children and persons who have not been informed of its operation.
- The appliance is dangerous to children. When left unattended, unplug from the electrical outlet.
- Keep the coffee machine packaging out of the reach of children.
- Never direct the jet of hot water and/or steam towards yourself or others. Danger of scalding.
- Do not insert objects through the appliance's openings. (Danger! Electrical Current!).
- Do not pull out the plug by yanking on the power cord or touching it with wet hands.
- Warning. Danger of burning when in contact with hot water, steam and the hot water spout.

FAILURES



- Do not use the appliance if a failure has been verified or suspected, for example after being dropped.
- Any repairs must be performed by an authorized customer service center.
- Do not use the appliance with a defective power cord. The manufacturer or its customer service center will have to replace the power cable if damaged. (Caution! Electrical Current!)
- Turn off the appliance before opening the service door. Danger of burns!

CLEANING / DESCALING

- For cleaning the milk and coffee circuits use only recommended detergents provided with the machine. These detergents must not be used for other purposes.
- Before cleaning the machine, the main switch must be turned to OFF (0), unplugged from the socket and cooled down.
- Keep the appliance from coming into contact with splashes of water or immersing in water.
- Do not dry the machine's parts in conventional or microwave ovens.
- The machine and its components must be cleaned and washed after the machine has not been used for a certain period.

REPLACEMENT PARTS

For safety reasons, use only original replacement parts and original accessories.

WASTE DISPOSAL

- The packing materials can be recycled.
- Appliance: unplug the appliance and cut the power cord.
- Deliver the appliance and power cord to a service center or public waste disposal facility

This product complies with eu directive 2002/96/ec.
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

FIRE SAFETY

In case of fire, use Carbon Dioxide extinguishers (CO_2).
Do not use water or dry-powder extinguishers.

ADDITIONAL INFORMATION FOR CORRECTLY USING THE “AQUA PRIMA” FILTER.

Please follow these simple instructions to correctly use the “Aqua prima” filter:

1. Keep the “Aqua prima” filter cool and away from sunlight; the room temperature should be between +5°C and +40°C;
2. Do not use the filter in temperatures over 60°C.
3. If the coffee machine is not used for 3 days, we recommend washing the “Aqua prima” filter;
4 If the coffee machine is not used for more than 20 days, it is advisable to replace the filter.
5. To store an already opened filter, seal it in a nylon bag and keep in the fridge; do not store it in the freezer to avoid damaging the filter properties.
6. Before using the filter, leave it to soak in the water tank for 30 minutes.
7. Once it is taken out of its pack, do not keep the filter in the open air.
8. The filter must be replaced 90 days after opening the packing or after treating 60 litres of drinking water.

TECHNICAL DATA

Nominal voltage	See label on the appliance
Power rating	See label on the appliance
Power supply	See label on the appliance
Shell material	ABS - Thermoplastic
Size (w x h x d)	320 x 370 x 415 mm - 12.60” x 14.57” x 16.34”
Weight	9 Kg - 19.8 lbs
Cable length	1200 mm - 47.24”
Control panel	Front (display 2x16 characters)
Water tank	1.7 liters - 57.5 oz / Removable
Coffee bean hopper capacity	250 grams - 8.9 oz / coffee beans
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Coffee grinder	With ceramic burrs
Quantity of ground coffee	7 - 10.5 grams / 0.25 - 0.37 oz.
Grounds drawer capacity	14
Safety devices	Boiler pressure safety valve – Double safety thermostat.

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.
The machine conforms to the European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 dated 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

EC DECLARATION OF CONFORMITY
EC 73/23, EC 89/336
EC92/31, EC93/68

Gaggia s.p.a.

Strada prov. per Abbiategrasso, snc
20087 Robecco sul Naviglio - Milano . Italy

declare under our responsability that the product:
AUTOMATIC COFFEE MAKER

SUP 034NR

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements
  EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15
  Particular requirements for appliances for heating liquids
  EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Household and similar electrical appliances - safety - Part 2-14
  Particular requirements for kitchen machines EN 60335-2-14 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 1
  Emission EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002).
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part. 3^ Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part 3^ : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001)
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2.
  Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

Following the provision of the directives: EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68

Robecco sul Naviglio - li, 27/06/2007

Amministratore Unico Ind.
Jean Paludetto

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
13. Garder ces instructions.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

Cette machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'usager, doit être fait par un centre de service autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'usager. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
2. Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4. Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine.
5. Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Quand même il vous sera nécessaire de faire le détrartage de votre machine tous les 2-3 mois.
6. Ne pas utiliser du café au caramel ou mélangé avec toute autre recette.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.

B. On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.

C. Si on utilise une rallonge, vérifier:
   1. que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
   2. qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
   3. que le câble ne pende pas du meuble.

2 TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS 3
APPAREIL 4
ACCESSOIRES 4
MISE EN PLACE 5
MISE EN MARCHE DE LA MACHINE 5
SÉLECTIONNER LA LANGUE 6
FILTRE « AQUA PRIMA » 7
AFFICHEUR 8
(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU 8
RÉGLAGES 9
DENSITÉ DU CAFÉ 9
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT 9
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ 9
DISTRIBUTION DE LA BOISSON 10
CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ 10
DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU 11
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE 12
DISTRIBUTION VAPEUR 13
DISTRIBUTION CAPPUCCINO 14
MILK ISLAND (EN OPTION) 15
PROGRAMMATION BOISSON 16
1. PROGRAMMATION POUR REGLAGES PERSONNELS 16
2. PROGRAMMATION À PARTIR DU MENU « RÉGLAGE DES BOISSONS » 16
PROGRAMMATION MACHINE 18
RÉGLAGE DE LA MACHINE 19
MENU « LANGUE » 19
MENU « DURETÉ DE L'EAU » 20
MENU « ALERTES SONORES » 20
MENU « ALERTE FILTRE » 21
MENU « RINÇAGE » 21
ENTRETIEN 22
MENU « FILTRE À EAU » 22
MENU « DÉTARTRAGE » 24
LAVAGE DU GROUPE 27
PROGRAMMATION MACHINE 28
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 28
FONCTIONS SPÉCIALES 29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 30
ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT 30
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE 30
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION 31
MESSAGES D'ERREUR 32
PROBLÈMES - CAUSES - REMÈDES 33
CONSIGNES DE SÉCURITÉ 34
DONNÉES TECHNIQUES 36

GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est prévue pour la préparation de café expresso avec du café en grains et dispose d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur.
Au design elegant, cet appareil a ete conçu exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indique pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Attention : la societe decline toute responsabilite en cas :
- d'emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;
- de réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;
- d'altération du câble d'alimentation ;
- d'altération de tout composant de la machine ;
- d'emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine ;
- de defaut de detartrage de la machine ou de fonctionnement a des temperatures en dessous de 0°c.

DANS TOUS CES CAS, LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE.

LE TRIANGLE D'AVERTISSEMENT INDIQUE TOUTES LES CONSIGNES IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. SE CONFORMER SCRUPULEUSEMENT À CES INDICATIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURES GRAVES !

UTILISER CES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Conserver ces instructions dans un lieu sur. Les joindre a la machine a cafe au cas ou Une autre personne devrait l'utiliser.. Pour d'ulterieures informations ou en cas de problemes s'adresser aux centres d'assistance Agréés.

CONSERVER TOUJOURS CES CONSIGNES.

4 APPAREIL

ACCESSOIRES

Filtre « Aqua Prima »

Doseur pour le café moulu

Test de dureté de l'eau

Clé pour régler la mouture

Graisse pour le groupe de distribution

Câble d'alimentation

MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

S'assurer que l'interrupteur général ne soit pas actionné.

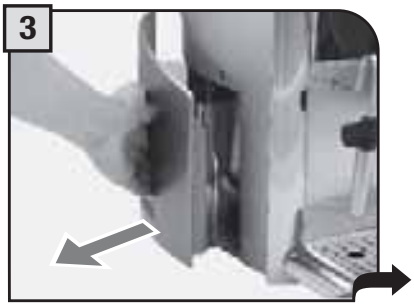
1

Retirer le couvercle du réservoir à café.
Remplir le réservoir avec du café en grains.

2

Fermer le couvercle en appuyant jusqu'au bout.

3

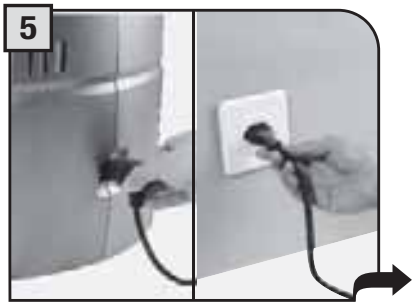


Retirer le réservoir à eau.
Nous conseillons d'installer le filtre « Aqua Prima » (voir page 7).

4

Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et potable, en veillant à ne jamais dépasser le niveau maximal marqué sur le réservoir. Replacer ensuite le réservoir.

5



Brancher la fiche sur la prise située au dos de la machine.
Brancher l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée (voir la plaquette des données).

6

Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude.

7

Appuyer sur l'interrupteur général et le mettre sur la position « Allumé ».

La machine effectue automatiquement l'amorçage du circuit hydraulique.	Il se peut que l'eau ne soit pas distribuée dans le récipient.
La machine est maintenant prête à fonctionner.	Ceci ne doit pas être considéré comme une anomalie.

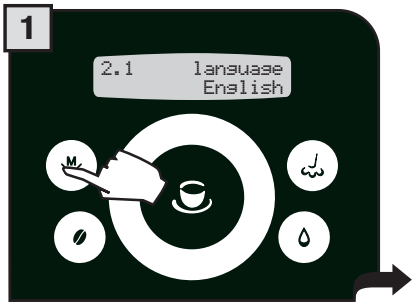
RÉGLER LE DEGRÉ DE DURETÉ DE L'EAU, VOIR « MENU DURETÉ DE L'EAU » PAGE 20.

6 MISE EN PLACE

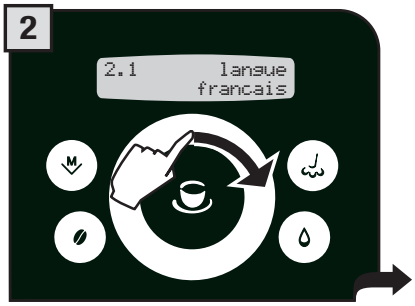
SÉLECTIONNER LA LANGUE

Lors de la première mise en marche de la machine, il faut sélectionner la langue souhaitée ; cela permet d'adapter les paramètres des boissons à ceux du Pays d'utilisation. C'est pourquoi certaines langues sont différenciées aussi en fonction du pays.

1

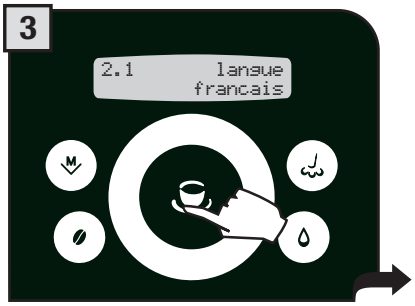


2



Sélectionner la langue souhaitée en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

3

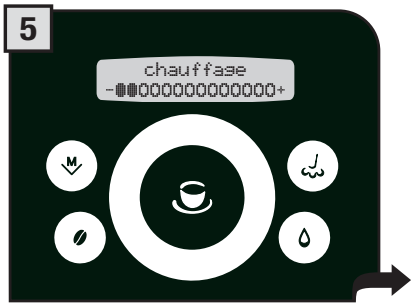


Lorsque la langue choisie est affichée, appuyer sur .

4

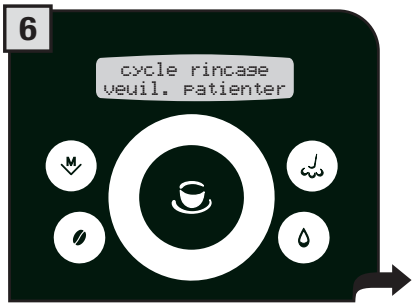
La machine se met en marche et permet d'afficher tous les messages dans la langue souhaitée.

5



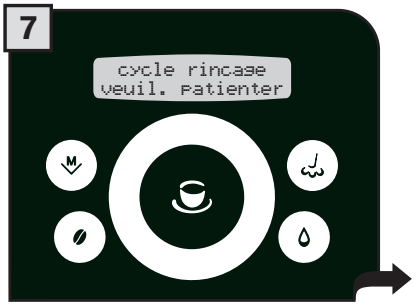
Attendre que la machine termine la phase de chauffage.

6



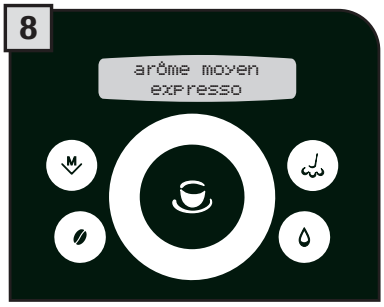
Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes.

7



Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine automatiquement. Pour activer/désactiver la fonction, voir page 21.

8



Ensuite l'écran de distribution des produits s'affiche.

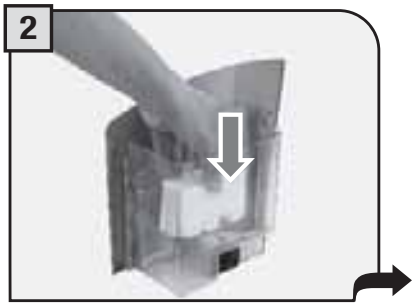
FILTRE « AQUA PRIMA »

Pour améliorer la qualité de l'eau utilisée, tout en garantissant la longévité de l'appareil, il est conseillé d'installer le filtre « Aqua Prima ». Après l'installation, procéder avec le programme d'activation du filtre (voir programmation) de manière à ce que la machine puisse prévenir l'utilisateur pour le remplacement du filtre.

1

Déballer le filtre « Aqua Prima » ; régler la date sur le mois en cours.

2



Insérer le filtre dans son logement à l'intérieur du réservoir vide (voir figure) ; Appuyer jusqu'au point d'arrêt.

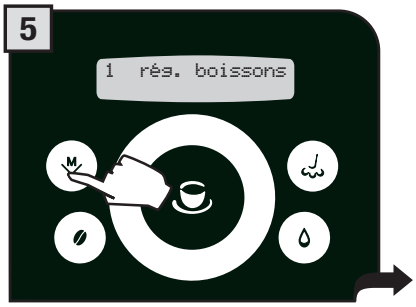
3

Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable. Laisser le filtre dans le réservoir plein pendant 30 minutes pour que l'activation soit correcte

4

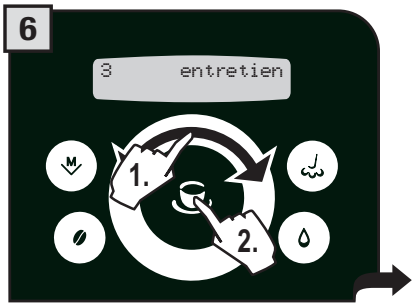
Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude/ vapeur

5



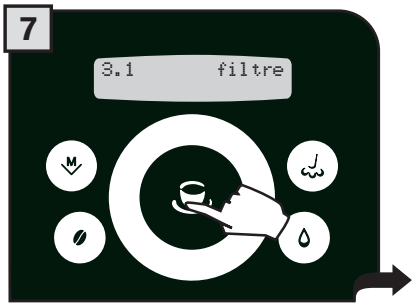
Appuyer sur M.

6



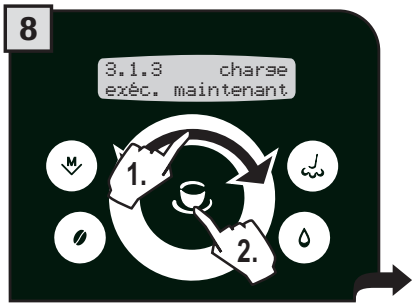
Choisir et appuyer sur la touche ☕.

7



Appuyer à nouveau sur ☕.

8



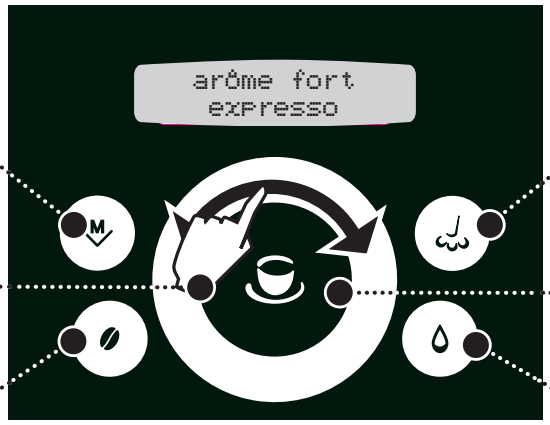
Choisir et appuyer sur la touche ☕.

9

Tourner le bouton jusqu'au point de repère ♨ 💧. La distribution de l'eau chaude commence.

Quand la machine a terminé, tourner le bouton pour le mettre dans la position de repos (●). Appuyer ensuite sur M à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'inscription « sortie » apparaisse.
Appuyer alors sur ☕. La machine est ainsi prête à l'emploi.

8 AFFICHEUR



Accéder au menu de programmation

Disque de sélection

Sélectionner la quantité de café à moudre ou prémoulu

Touche de sélection distribution de la vapeur

Touche de confirmation

Touche de sélection distribution d'eau chaude

- Pour obtenir 2 tasses, appuyer 2 fois sur la touche .
  Cette opération est possible jusqu'à ce que le café de la première sélection soit moulé.

sélectionné expresso → appuyer 2 fois → sélectionné expresso double

- Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour moudre la seconde dose de café.
  La distribution de café est ensuite reprise et terminée.

(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU

Trois sélections sont possibles en appuyant sur la touche (fort, moyen et léger) qui indiquent la quantité de café que la machine mout pour la préparation de la boisson. Cette touche permet également de sélectionner la fonction de café prémoulu.

arôme fort expresso

arôme moyen expresso

arôme léger expresso

prémoulu expresso

SÉLECTIONNER LA QUANTITÉ DE CAFÉ À MOUDRE AVANT DE DISTRIBUER LA BOISSON.

Avec la machine à café Gaggia, vous pouvez utiliser tous les types de café en grains disponibles dans le commerce (pas au caramel).
Toutefois, le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine et son mélange.
Il se peut donc qu'avec certains mélanges, après avoir sélectionné le café, ceci ne soit pas distribué et que la machine retourne à l'état d'origine.
Dans ces cas, il est conseillé de réduire la quantité de café à moudre (par ex. de « fort » à « moyen »), en appuyant sur cette fonction.

DENSITÉ DU CAFÉ

E-Plus System a été spécialement conçu pour donner à votre café la densité et l'intensité souhaitées. Il suffit de tourner le bouton pour modifier le caractère qui correspond le mieux à vos goûts.

E-PLUS SYSTEM - ESPRESSO PLUS SYSTEM

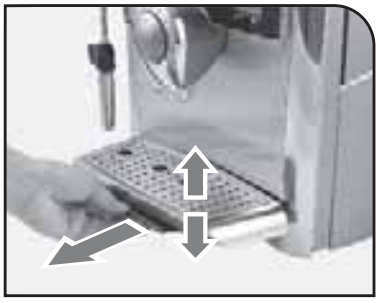
Pour régler la densité du café distribué. Le réglage peut également être effectué pendant la distribution du café. Ce réglage a un effet immédiat sur la distribution sélectionnée.

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

Régler le bac d'égouttement avant de distribuer les boissons afin de pouvoir utiliser n'importe quel type de tasses.

Pour régler le bac d'égouttement, tirer le levier et le soulever/baisser manuellement jusqu'à obtenir la hauteur souhaitée. Relâcher le levier pour garder la position choisie.

Remarque : vider et laver le bac d'égouttement quotidiennement.



RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

La machine permet de régler le degré de mouture du café. Ceci dans le but d'adapter la distribution du café au goût personnel de chacun. Le réglage doit être effectué à l'aide du pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie.

Presser et tourner le pivot d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés : c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.

Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé.

10 DISTRIBUTION DE LA BOISSON

LA DISTRIBUTION DE CAFÉ PEUT ÊTRE INTERROMPUE À TOUT MOMENT EN APPUYANT DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE .

LA VAPEUR PEUT ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE : RISQUE DE BRÛLURES. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES MAINS.

Vérifier que tous les réservoirs soient propres ; suivre pour cela les indications du chapitre « Nettoyage et entretien » (voir page 30).

Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue le premier café et interrompt brièvement la distribution pour moudre la seconde dose de café. La distribution de café est ensuite reprise et terminée.

CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ

Cette procédure montre comment préparer un expresso. Pour préparer un autre type de café, le sélectionner en faisant glisser le doigt sur le disque. Utiliser des tasses appropriées pour éviter que le café ne déborde.

1

Mettre 1/2 tasse(s) pour préparer un expresso

2

Mettre 1/2 tasse(s) pour préparer un café ou un café allongé.

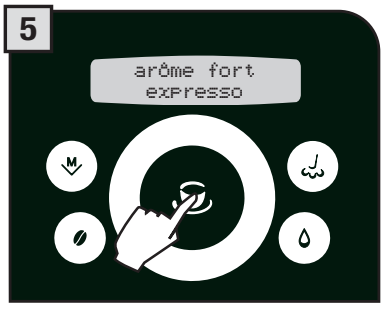
3

Sélectionner la boisson désirée en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

4

Sélectionner éventuellement la quantité de café à moudre en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche .

5



Appuyer sur la touche : une fois pour 1 tasse et deux fois pour deux tasses. La distribution de la boisson sélectionnée commence alors.

La machine termine automatiquement la distribution du café selon les quantités réglées en usine. Il est possible de personnaliser les quantités (voir page 16).

DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU

La machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné moulu.Verser le café prémoulu dans le compartiment prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble.

ATTENTION : NE VERSER DU CAFÉ PRÉMOULU DANS LE COMPARTIMENT QUE POUR PRÉPARER UNE BOISSON AVEC CE TYPE DE CAFÉ.

NE VERSER QU'UNE SEULE MESURE DE CAFE MOULU À LA FOIS. LA MACHINE NE PEUT PAS DISTRIBUER DEUX CAFÉS EN MÊME TEMPS.

L'exemple reporté ci-dessous montre la préparation d'un expresso avec du café prémoulu. Le choix personnalisé d'utiliser du café prémoulu apparaît sur l'afficheur.

1

Sélectionner la boisson désirée en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

2

Sélectionner la fonction en appuyant sur la touche jusqu'à ce que l'option prémoulu apparaisse. Confirmer en appuyant sur .

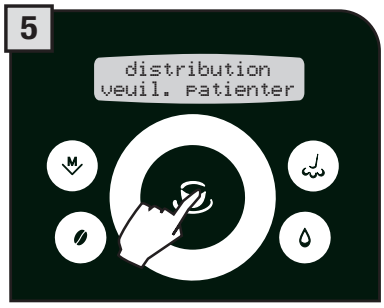
3

La page écran rappelle à l'utilisateur de verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet.

4

Verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet à l'aide de la mesure fournie.

5



Appuyer sur la touche ; la distribution commence.

Remarque :

- Si la distribution ne démarre pas dans les 30 secondes qui suivent l'affichage de la page écran (3), la machine retourne au menu principal et décharge l'éventuel café introduit dans le tiroir à marc ;
- Si le café prémoulu n'est pas versé dans son compartiment, la machine ne distribuera que de l'eau ;
- Si la dose est excessive ou que 2 ou plusieurs mesures de café sont ajoutées dans le compartiment, la machine ne distribue pas de boisson et le café versé sera déchargé dans le tiroir à marc.

12 DISTRIBUTION DE LA BOISSON

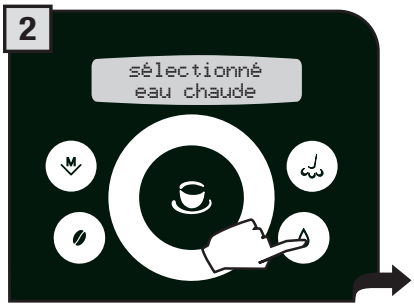
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRÛLURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ÉCLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : ÉVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNÉE PRÉVUE À CET EFFET.

1

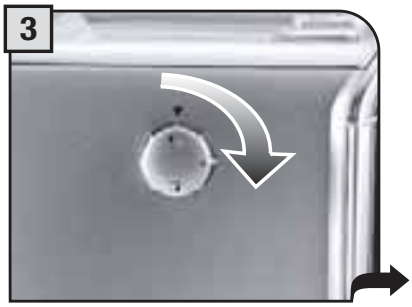
Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude.

2



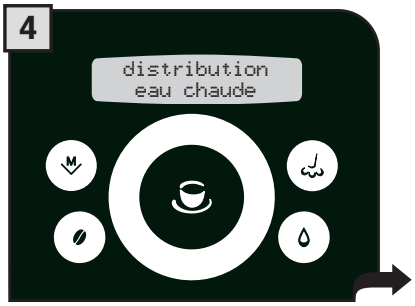
Appuyer sur la touch .

3



Tourner le bouton jusqu'au point de repère .

4

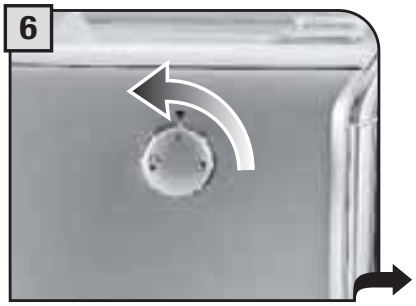


L'afficheur indique….

5

Attendre que la quantité d'eau souhaitée ait été distribuée.

6



Quand la machine a distribué la quantité désirée, tourner le bouton pour le mettre dans la position de repos (●).

7

Répéter la procédure pour la distribution d'une tasse d'eau chaude supplémentaire.

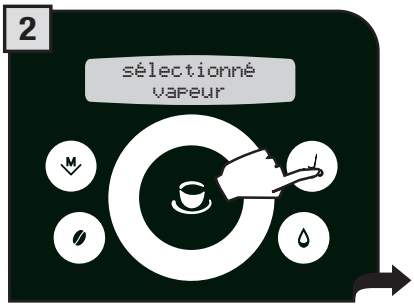
DISTRIBUTION VAPEUR

AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRÛLURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ÉCLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : ÉVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNÉE PRÉVUE À CET EFFET.

1

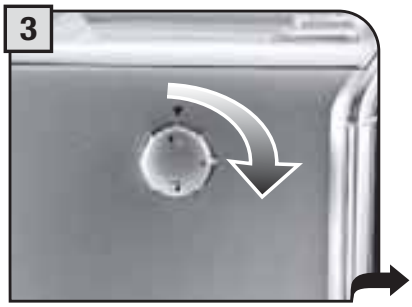
Placer un récipient contenant la boisson à réchauffer sous la buse de vapeur.

2



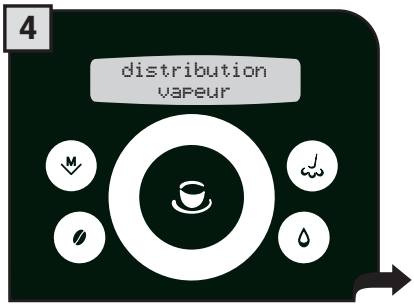
Appuyer sur la touche .

3



Tourner le bouton jusqu'au point de repère .

4

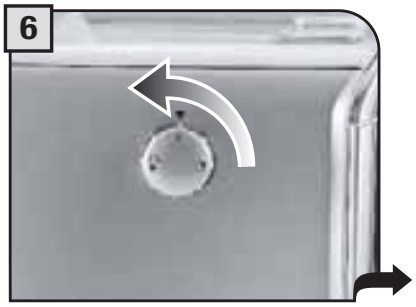


L'afficheur indique….

5

Chauffer la boisson en agitant le récipient durant cette opération.

6



Quand la boisson est chaude, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).

7

Procéder de la même façon pour chauffer une autre boisson.

Nettoyer ensuite la buse de vapeur comme indiqué à la page 30.

14 DISTRIBUTION DE LA BOISSON

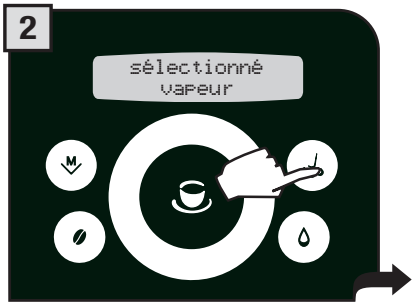
DISTRIBUTION CAPPUCCINO

AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRÛLURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ÉCLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : ÉVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNÉE PRÉVUE À CET EFFET.

1

Remplir la tasse avec 1/3 de lait froid.

2



Appuyer sur la touche .

3

Mettre la tasse sous la buse de vapeur.

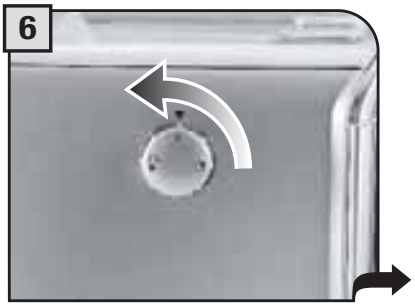
4

Tourner le bouton jusqu'au point de repère .

5

Émulsionner le lait en agitant la tasse durant cette opération.

6

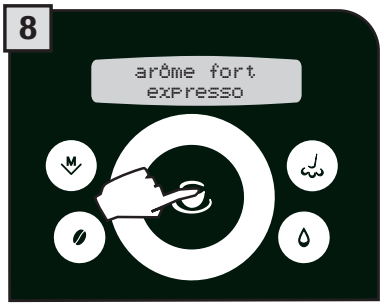


Quand le lait est chaud, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).

7

Mettre la tasse sous le groupe de distribution.

8



Appuyer une fois sur la touche : la distribution de café commence.

Nettoyer ensuite la buse de vapeur comme indiqué à la page 30.
Pour préparer 2 cappuccinos :

- émulsionner deux tasses de lait en suivant les points de 1 à 6 ;
- préparer deux cafés en suivant les points de 7 à 8 (appuyer dans ce cas deux fois sur la touche).

Cet accessoire, que l'on peut acheter à part, permet de préparer très facilement et en toute commodité d'excellents cappuccinos.

Attention : avant d'utiliser le Milk Island consulter le manuel correspondant contenant toutes les précautions pour une utilisation correcte.

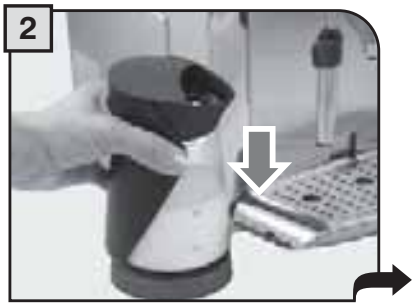
Remarque importante : la quantité de lait dans la carafe ne doit pas être inférieure au niveau minimal « MIN » et ne doit jamais dépasser le niveau maximal « MAX ». Après avoir utilisé le Milk Island, nettoyer soigneusement tous ses composants.

Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et froid (0-8°C) pour préparer le cappuccino, afin d'obtenir le meilleur résultat.

1

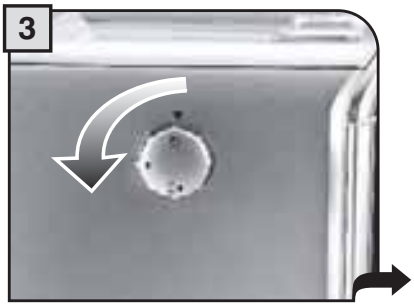
Remplir la carafe avec la quantité de lait souhaitée.

2



Poser la carafe sur la base du Milk Island. Vérifier que la DEL (Diode électro-luminescente) qui se trouve sur la base soit verte.

3



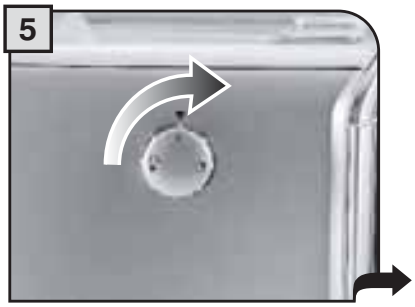
Tourner le bouton jusqu'à ce qu'il se place sur la position .

4

Attendre que le lait soit émulsionné.

La machine s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes de distribution continue de vapeur.
Pour distribuer encore de la vapeur, mettre le bouton sur la position (●) et à nouveau sur la position .

5



Une fois l'émulsion souhaitée atteinte, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).

6

Prélever la carafe en la prenant par la poignée.

7

Verser le lait dans la tasse après avoir fait quelques mouvements circulaires.

8

Mettre la tasse avec le lait émulsionné sous le distributeur. Distribuer le café dans la tasse.

16 PROGRAMMATION BOISSON

L'utilisateur peut programmer chaque boisson selon son goût personnel.

1. PROGRAMMATION POUR REGLAGES PERSONNELS

La quantité de café qui est distribuée dans la tasse chaque fois que l'on appuie sur le bouton peut être programmée rapidement pour toutes les boissons.
Après avoir sélectionné le type de boisson à programmer, appuyer sur la touche sans la relâcher jusqu'à ce qu'apparaisse (par exemple) sur l'afficheur :

```
programmation
expresso
```

La machine distribue le café.
Quand la quantité souhaitée est atteinte, appuyer à nouveau sur la touche .
L'afficheur indique :

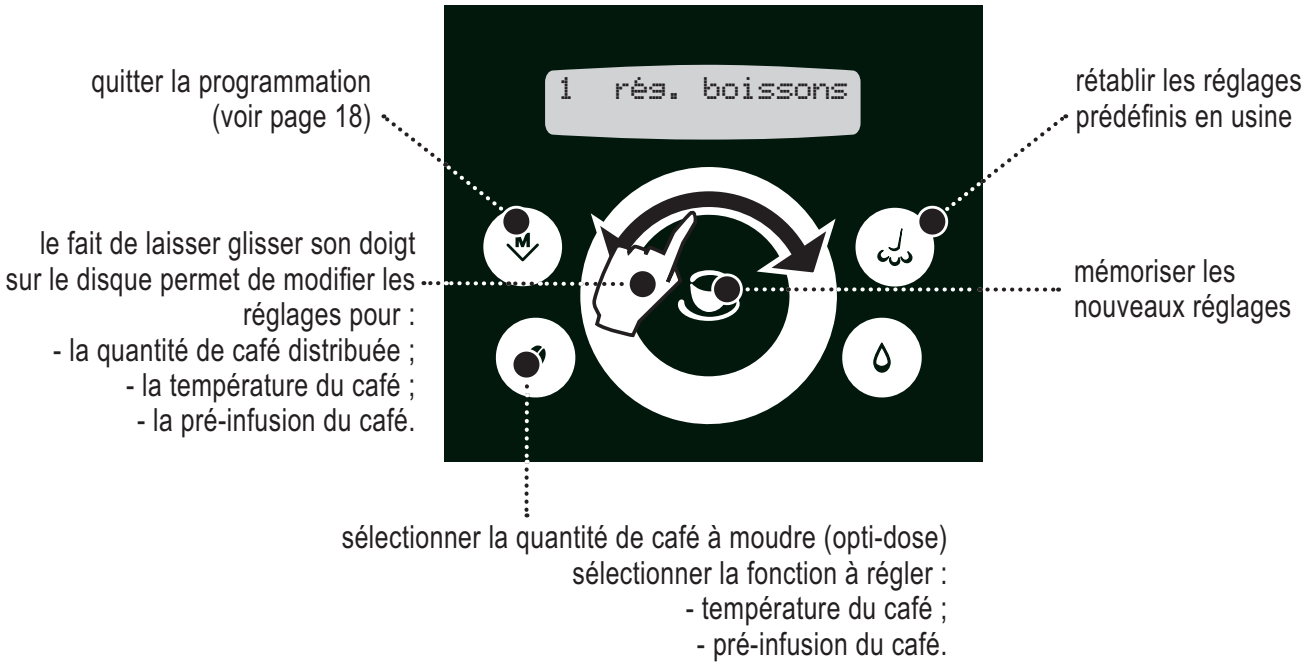
```
memorisé
expresso
```

Cette quantité de café distribuée reste mémorisée et remplace les réglages précédents.

2. PROGRAMMATION À PARTIR DU MENU « RÉGLAGE DES BOISSONS »

Ce menu permet de régler les paramètres pour la préparation des boissons : appuyer sur la touche M et sélectionner « rég. des boissons » en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt :

Au cours de cette phase, on peut :


1 rég. boissons
quitter la programmation (voir page 18)
rétablir les réglages prédéfinis en usine
le fait de laisser glisser son doigt sur le disque permet de modifier les réglages pour :
- la quantité de café distribuée ;
- la température du café ;
- la pré-infusion du café.
mémoriser les nouveaux réglages
sélectionner la quantité de café à moudre (opti-dose)
sélectionner la fonction à régler :
- température du café ;
- pré-infusion du café.

Pour plus de précision, la page suivante montre comment programmer une boisson contenant du café ; les paramètres à saisir pour programmer chaque boisson peuvent être différents en fonction du type de boisson.

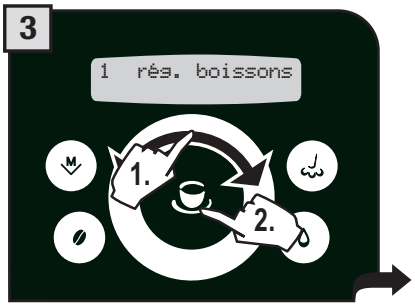
1

Vérifier que le réservoir à eau et le réservoir à café en grains soient pleins ; mettre la tasse sous le distributeur.

2

Appuyer sur la touche M.

3



Sélectionner « rég. boissons ». Appuyer sur la touche pour confirmer.

4

Sélectionner la boisson à programmer. Confirmer en appuyant sur .

Lorsqu'on change les réglages, le message affiché à l'écran commence à clignoter.
Le clignotement se termine lorsque les variations effectuées sont mémorisées.

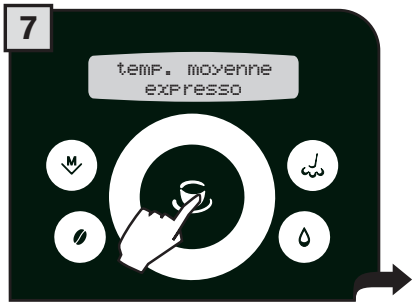
5

Appuyer plusieurs fois sur la touche pour régler la quantité de café à moudre ou sélectionner l'emploi de café prémoulu. Mémoriser en appuyant sur .

6

Modifier la densité du café en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection ; confirmer en appuyant sur la touche .

7



Appuyer pendant plus de deux secondes sur la touche pour pouvoir accéder aux autres paramètres à programmer.

8

Modifier la valeur de la température (elevée, moyenne, basse) en tournant le disque d'un doigt. Mémoriser en appuyant sur .

9

Appuyer sur la touche pour sélectionner le paramètre pré-infusion.

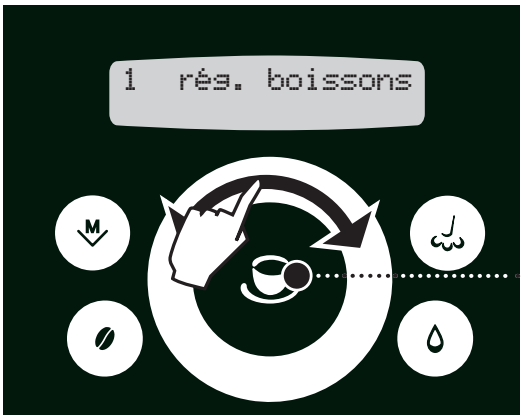
10

Modifier la valeur de la pré-infusion (normale, longue, non) en tournant le disque d'un doigt. Mémoriser en appuyant sur .

La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme, lui conférant ainsi un goût incomparable.

18 PROGRAMMATION MACHINE

Certaines fonctions de la machine peuvent être programmées afin de les adapter aux exigences personnelles.



Appuyer sur la touche pour :
- confirmer la sélection ;
- mémoriser les nouveaux réglages

1 Appuyer sur la touche M.
2 Faire glisser le doigt sur le disque pour :
   - sélectionner les fonctions
   - modifier les paramètres des fonctions.

1 rég. boissons

Réglage des boissons
(voir page 16)

2 rég. machine

Réglage de la machine
(voir page 19)

3 entretien

Entretien
(voir page 22)

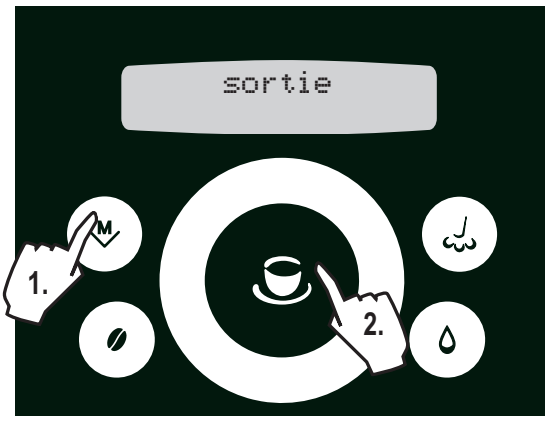
4 economie d'én.

Économie d'énergie
(voir page 28)

5 fonct. spéc.

Fonctions spéciales
(voir page 29)

Pour quitter la programmation :



RÉGLAGE DE LA MACHINE

Pour modifier les paramètres de fonctionnement de la machine, appuyer sur la touche M, sélectionner « rég. machine » et appuyer sur la touche ☕. Faire glisser le doigt sur le disque de sélection pour :

2.1 langue francais

sélectionner la langue des menus.

2.2 dureté eau 3

choisir le degré de dureté de l'eau.

2.3 alertes son. activé

activer les alertes sonores

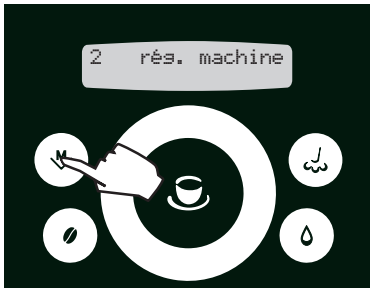
2.4 al. filtre activé

activer/ désactiver l'alerte filtre « Aqua Prima »

2.5 rincage activé

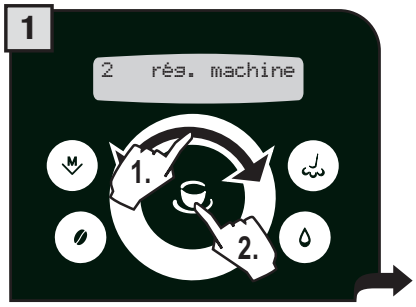
régler le rinçage des circuits du café.

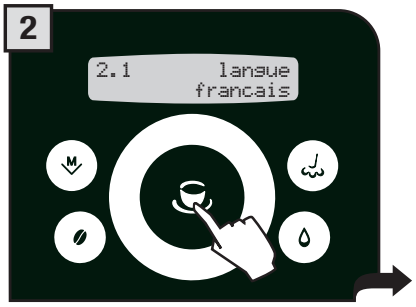
Pour quitter la fonction « rég. machine » à n'importe quel niveau, sans mémoriser les modifications, appuyer sur la touche M. Par exemple :

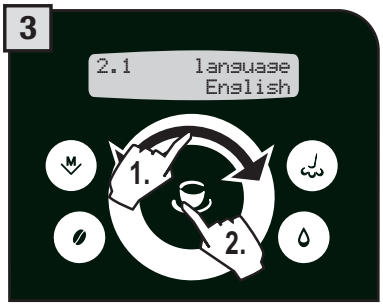


MENU « LANGUE »

M > rég. machine > langue . Ce menu permet de modifier la langue de l'afficheur.







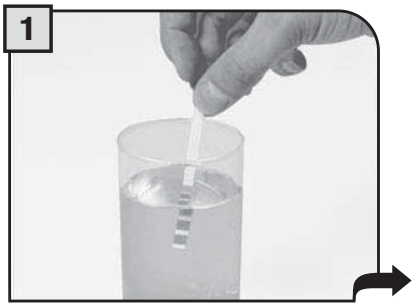
Sélectionner la langue souhaitée. La machine affiche ensuite tous les messages dans la langue souhaitée.

MENU « DURETÉ DE L'EAU »

M > rég. machine > dureté eau

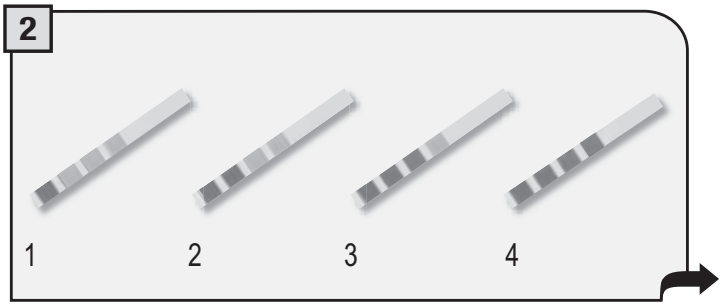
La fonction « Dureté de l'eau » permet d'adapter la machine au degré de dureté de l'eau utilisée, afin qu'elle puisse demander de faire un cycle de détartrage au moment voulu.
La dureté est exprimée avec une échelle de 1 à 4. La machine est préréglée sur 3.

1



Plonger dans l'eau la bande de test fournie avec le kit pendant une seconde, afin de vérifier la dureté de l'eau.

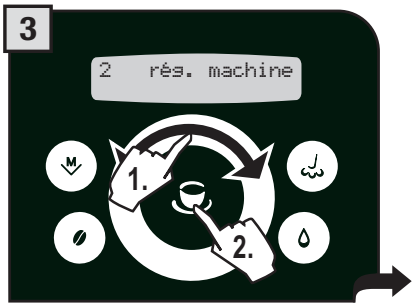
2



Déterminer la valeur.

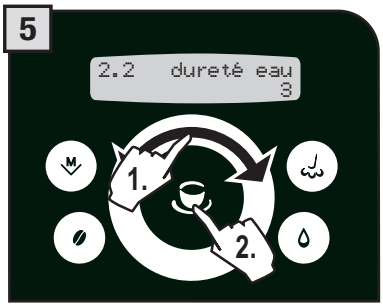
La bande ne peut être utilisée que pour une seule mesure.

3



4

5



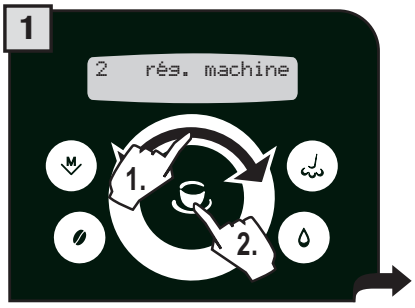
Régler la dureté de l'eau sur la valeur du test et mémoriser.

MENU « ALERTES SONORES »

M > rég. machine > alertes son.

Pour activer/ désactiver le signal sonore chaque fois que l'on appuie sur une touche.

1



2

3

Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection.
Il est possible de régler :

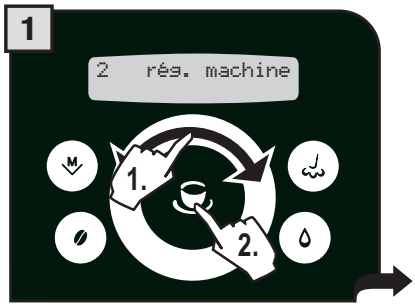
- activé
- désactivé

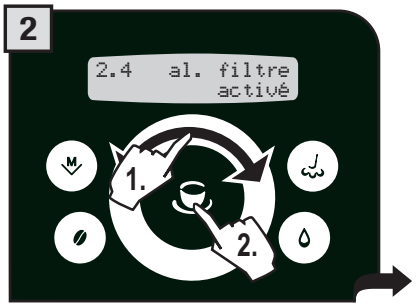
Mémoriser en appuyant sur .

MENU « ALERTE FILTRE »

M > rég. machine > al. filtre

Pour activer/ désactiver le signal indiquant qu'il faut remplacer le filtre « Aqua Prima ». En activant cette fonction, la machine avertit l'utilisateur quand le filtre « Aqua Prima » doit être remplacé.





3

Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection.
Il est possible de régler :

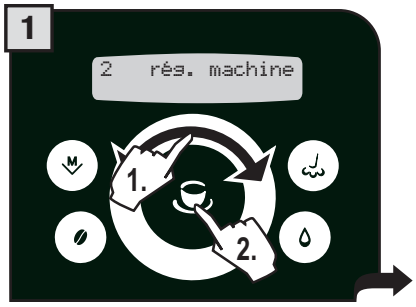
- activé
- désactivé

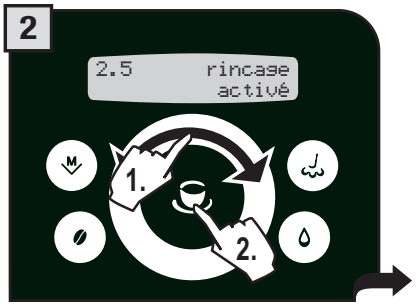
Mémoriser en appuyant sur .

MENU « RINÇAGE »

M > rég. machine > rincage

Ce menu permet le nettoyage des conduites internes afin de garantir que la distribution des boissons soit effectuée uniquement avec de l'eau fraîche. Cette fonction est activée par défaut par le fabricant.





3

Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection.
Il est possible de régler :

- activé
- désactivé

Mémoriser en appuyant sur .

Remarque : ce rinçage doit être fait après la phase de chauffage à chaque mise en marche de la machine.

ENTRETIEN

Pour accéder aux programmes d'entretien de la machine, appuyer sur la touche M et sélectionner « entretien » et appuyer sur la touche . Faire glisser le doigt sur le disque de sélection pour :

3.1 filtre

accéder au menu spécifique pour la gestion du filtre « Aqua Prima »

3.2 détart.

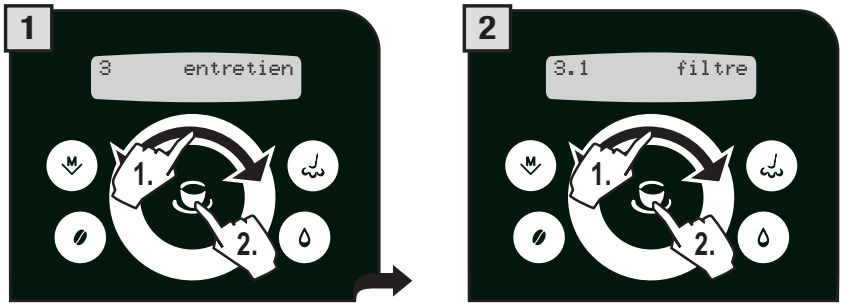
accéder au menu spécifique pour la gestion du détartrage.

3.3 lav. groupe

laver le groupe de distribution.

MENU « FILTRE À EAU »

M > entretien > filtre . Pour gérer le filtre « Aqua prima »



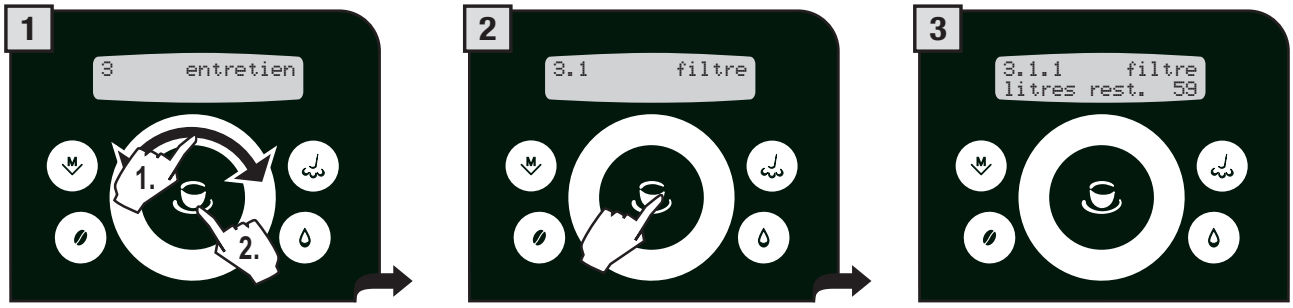
Dans ce menu, on peut :

- voir la quantité d'eau (en litres) qu'il reste avant de remplacer le filtre ;
- activer/ désactiver l'état du filtre ;
- exécuter le remplissage/ activation du filtre.

Litres restants

M > entretien > filtre > litres rest.

Pour afficher combien de litres d'eau peuvent encore être traités avant de remplacer le filtre « Aqua Prima ».

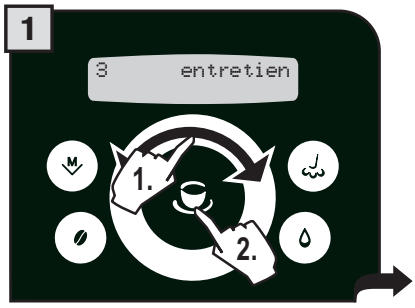


État du filtre

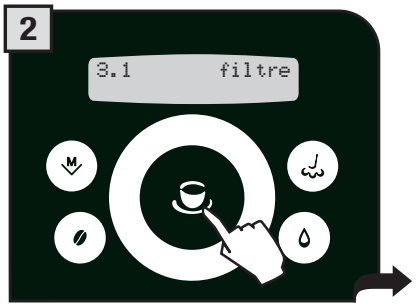
M > entretien > filtre > état

Pour activer/ désactiver le contrôle du filtre ; la machine vérifie quand le filtre « Aqua prima » doit être remplacé et le communique à l'utilisateur. Cette fonction doit être activée quand le filtre est monté.

1



2



3

4

Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection.
Il est possible de régler :

- activé
- désactivé

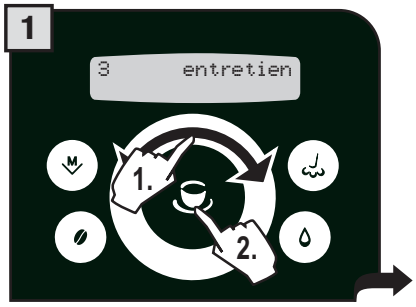
Mémoriser en appuyant sur .

La charge du filtre

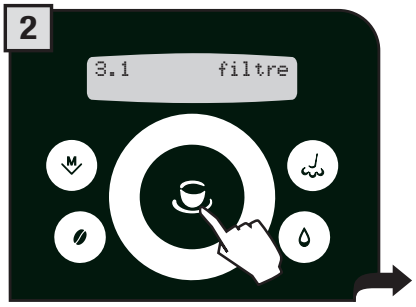
M > entretien > filtre > charge

Pour initialiser le filtre « Aqua prima » ; cette opération doit être exécutée au moment de monter un filtre neuf.

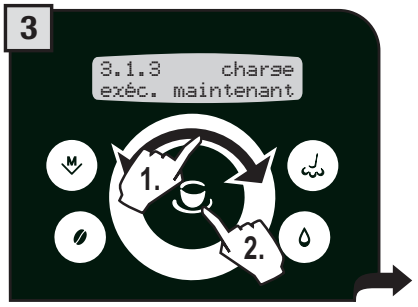
1



2



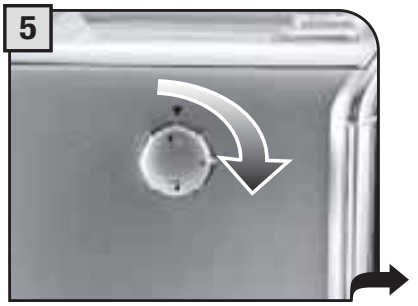
3



4

Placer un récipient sous la buse de vapeur.

5



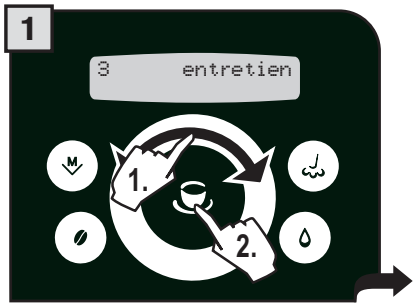
Tourner le bouton jusqu'au point de repère .

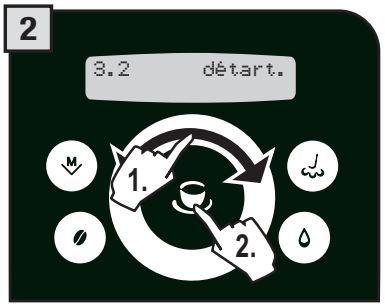
6

Quand le cycle est terminé, tourner le bouton pour le mettre dans la position de repos (●) et enlever le récipient. Le filtre est activé.

MENU « DÉTARTRAGE »

M > entretien > détart. Pour gérer le détartrage des circuits de la machine.





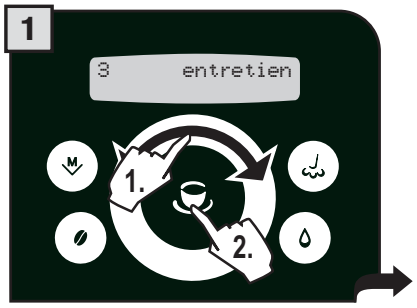
Dans ce menu, on peut :

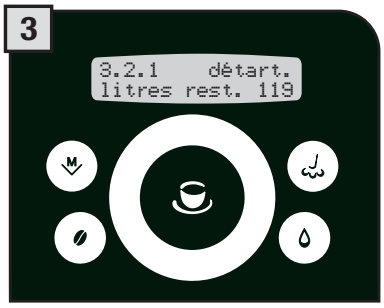
- voir les litres qui restent avant le détartrage ;
- exécuter le cycle de détartrage de la machine.

Litres restants

M > entretien > détart. > litres rest.

Pour afficher combien de litres d'eau peuvent encore être traités avant que la machine ne demande un cycle de détartrage.





Cycle de détartrage

M > entretien > détart. > exéc. maintenant

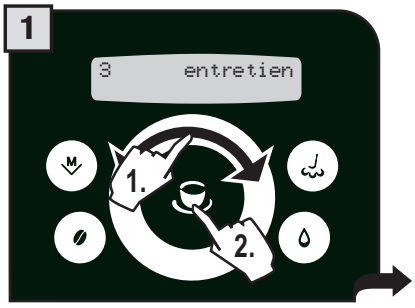
Cette fonction permet d'exécuter le cycle automatique de détartrage. Le détartrage est nécessaire tous les 3-4 mois, quand l'eau s'écoule plus lentement que d'habitude ou quand la machine le signale. La machine doit être allumée et elle gère automatiquement la distribution du détartrant.

PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.
ATTENTION ! NE JAMAIS UTILISER DE VINAIGRE POUR DÉTARTRER LA MACHINE.

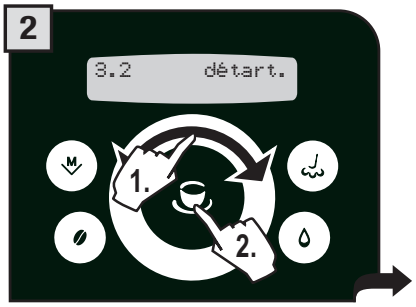
Pour détartrer, utiliser un produit détartrant pour machines à café ni toxique ni nocif, disponible dans le commerce. La solution utilisée doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le producteur et/ou par les normes en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.

Remarque : avant de commencer le cycle de détartrage, vérifier :
1. qu'un récipient de taille suffisante ait été mis sous la buse de l'eau ;
2. QUE LE FILTRE « AQUA PRIMA » NE SOIT PLUS DANS LE RÉSERVOIR À EAU .

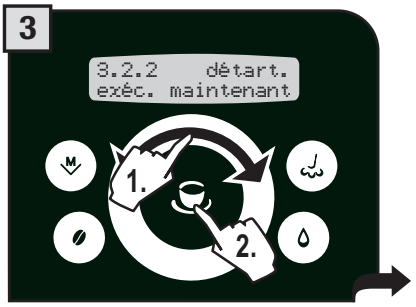
1



2



3



Le détartrage a lieu à une température contrôlée. Si la machine est froide, attendre qu'elle arrive à la juste température ; dans le cas contraire, procéder comme suit pour refroidir la chaudière :

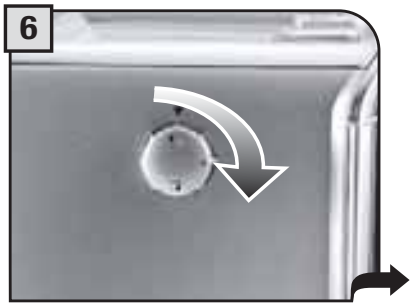
S'il est nécessaire de chauffer la chaudière, la machine exécute ce processus de façon autonome ; quand la phase de chauffage est terminée, le message « ouvrir le robinet d'eau » est affiché. Procéder ensuite comme décrit à partir du point 5.

4

5

Placer un récipient sous la buse de vapeur.

6



Tourner le bouton jusqu'au point de repère .

7

La chaudière est à la juste température quand le message suivant est affiché

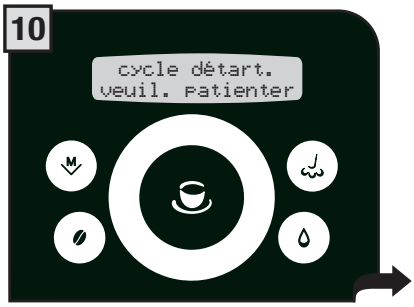
8

Verser la solution détartrante dans le réservoir. Remettre ce dernier dans la machine.

9

Appuyer sur la touche pour faire démarrer le cycle.

10



La machine commence à distribuer la solution détartrante dans la buse de distribution de l'eau chaude. La distribution a lieu à des intervalles préétablis pour permettre à la solution d'agir de façon efficace.

11

Les intervalles sont affichés afin de pouvoir vérifier l'état d'avancement du processus.

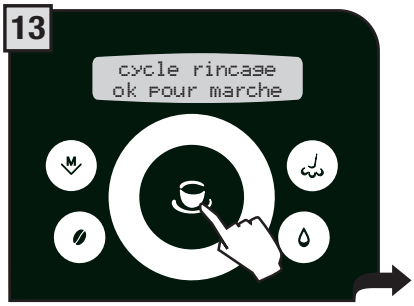
Quand la solution est terminée, l'afficheur indique :

12

Enlever le réservoir à eau, le rincer à l'eau froide pour éliminer toute trace de solution détartrante et le remplir d'eau froide potable.

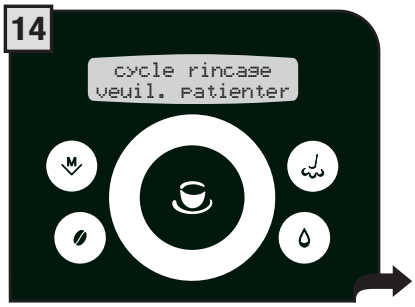
Remettre le réservoir contenant de l'eau froide potable dans la machine.

13



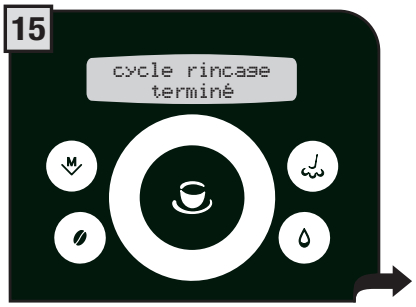
Rincer les circuits de la machine en appuyant sur la touche .

14



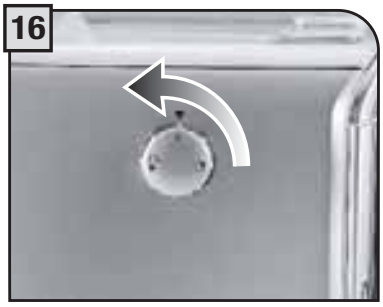
La machine procède au rinçage. Durant le rinçage, la machine peut demander de remplir le réservoir à eau.

15



La page écran suivante apparaît quand le rinçage est terminé. L'écran affiche ensuite la page écran de l'entretien.

16



Tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●). Vérifier la quantité d'eau dans le réservoir et monter de nouveau éventuellement le filtre « Aqua prima ».

Lorsque le détartrage est terminé, retourner au menu principal pour la distribution des boissons.

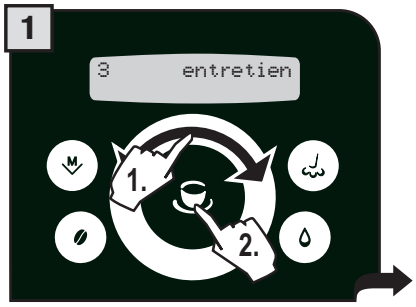
Lavage du groupe

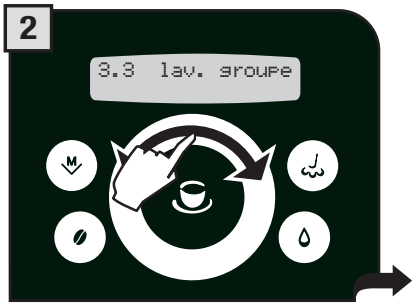
M > entretien > lav. groupe

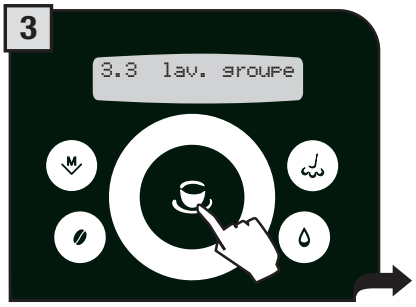
Cette fonction permet d'effectuer le nettoyage des circuits internes de l'appareil qui servent à la distribution du café.
Il suffit de laver le groupe de distribution avec de l'eau, comme indiqué à la page 31. Ce lavage complète l'entretien du groupe de distribution.
On conseille d'effectuer ce cycle tous le mois ou bien après 500 cafés au moyen des pastilles qui peuvent être achetées séparément auprès de votre revendeur.

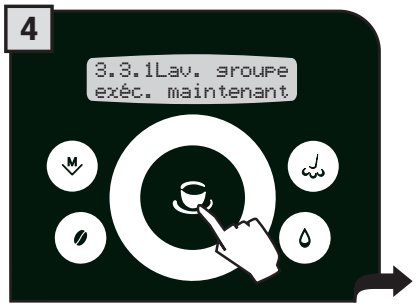
Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier :
1. qu'un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse du distributeur ;
2. que la pastille spéciale pour le nettoyage ait été introduite dans le groupe de distribution ;
3. que le réservoir à eau contienne une quantité d'eau suffisante.

LE CYCLE DE LAVAGE NE PEUT PAS ÊTRE INTERROMPU.
PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.



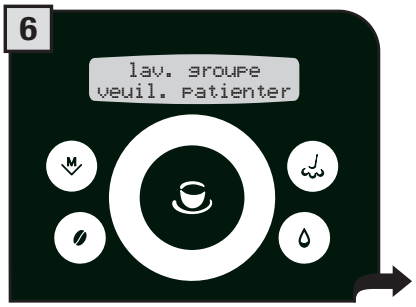






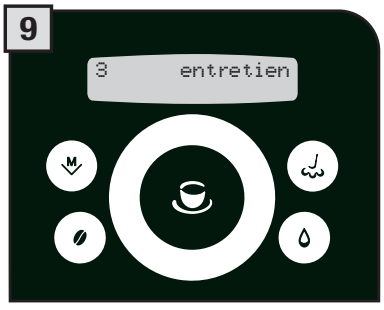
Confirmer avec la touche ☕.

Introduire la pastille comme indiqué plus haut.
Appuyer sur ☕ pour commencer.



Attendre que le cycle soit terminé.

Il est possible de vérifier l'état d'avancement du lavage.



Le groupe est lavé. Quitter la programmation. (voir page 18).

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour régler les paramètres de l'économie d'énergie de la machine, appuyer sur la touche M et sélectionner « économie d'én. » et appuyer sur la touche ☕. Faire tourner le disque de sélection d'un doigt pour :

`4 economie d'én.`

Saisir le temps qui doit s'écouler avant que la machine se mette en économie d'énergie.

RETARD ARRÊT

M > `économie d'én.` > `ret. arrêt`

Le temps de retard à l'arrêt est fixé par défaut à 180 minutes.

1

2

3

Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection.
Il est possible de régler :

- `15 minutes` - min
- `180 minutes` - max

Mémoriser en appuyant sur ☕.

DES FONCTIONS SPÉCIALES

Ce menu permet d'accéder aux fonctions spéciales prévues sur la machine.
Pour ce faire, appuyer sur la touche M et choisir « fonct. spéc. » et appuyer sur la touche . Faire glisser le doigt sur le disque de sélection pour :

5 fonct. spéc.

rétablir les paramètres de base de la machine.

RÉTABLIR RÉGLAGES

M > fonct. spéc. > rég. prédéf.

Ce menu contient la fonction pour rétablir toutes les valeurs réglées en usine. Cette fonction est particulièrement importante pour rétablir les paramètres de base.

TOUS LES RÉGLAGES PERSONNELS SERONT DÉFINITIVEMENT PERDUS ET NE POURRONT PLUS ÊTRE RÉCUPÉRÉS. UNE FOIS LES PARAMÈTRES STANDARD RÉTABLIS, L'UTILISATEUR POURRA REPROGRAMMER TOUTES LES FONCTIONS DE LA MACHINE, S'IL LE SOUHAITE.

Sélectionner en appuyant sur la touche .

Le rétablissement est exécuté en appuyant sur la touche .

Le message confirmant que les paramètres ont été remis à zéro apparaît sur l'afficheur.

Les paramètres ont été rétablis. Quitter la programmation.

ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Le message « vider marc » pourrait s'afficher lors du fonctionnement normal. Cette opération doit être effectuée avec la machine sous tension.

Retirer le tiroir à marc.

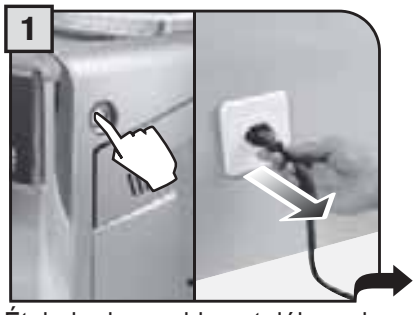
Le vider et le laver

Le comptage du marc déposé dans le tiroir n'est pas remis à zéro en vidant le marc quand la machine est éteinte ou quand cette opération n'est pas signalée sur l'afficheur. C'est la raison pour laquelle la machine peut afficher le message « vider marc » même après n'avoir préparé que quelques cafés.

NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

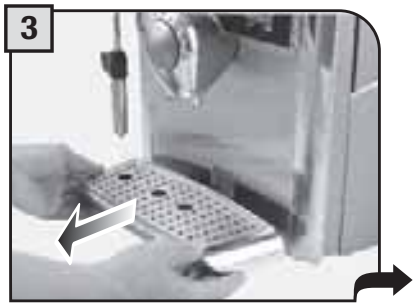
Le nettoyage décrit ci-dessous doit être fait au moins une fois par semaine.
Remarque : ne pas utiliser de l'eau qui n'a pas été remplacée depuis plusieurs jours.

ATTENTION ! Ne pas plonger la machine dans l'eau.

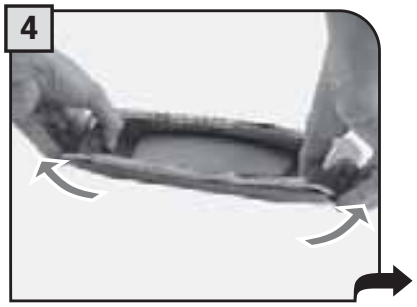


Éteindre la machine et débrancher la fiche.

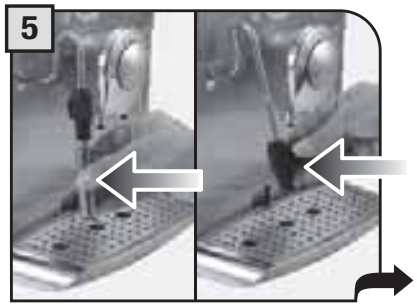
Laver le réservoir et le couvercle.



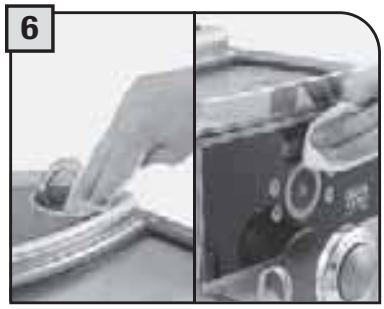
Extraire le bac d'égouttement.



Retirer la partie supérieure du bac et laver le tout à l'eau courante.



Retirer l'extrémité de la buse de vapeur, extraire et laver le support de la buse de vapeur. Ensuite, réintroduire.

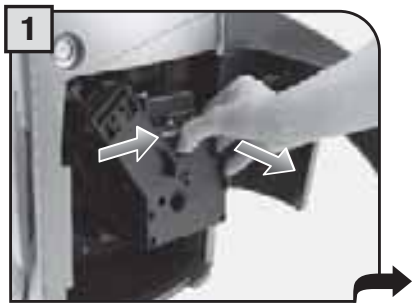


Nettoyez le compartiment du café prémoulu à l'aide du pinceau. Nettoyez l'afficheur.

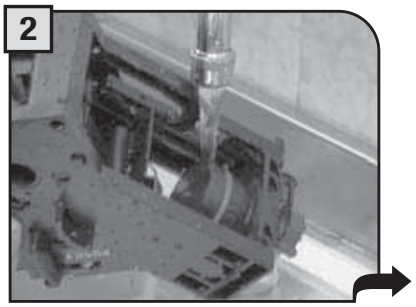
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Le groupe de distribution doit être nettoyé au moins une fois par semaine. Avant de retirer le groupe, il faut retirer le tiroir à marc comme le montre la fig. 1 à la page 30.
Laver le groupe de distribution à l'eau tiède.
Lubrifier le groupe de distribution après 500 distributions environ. Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.

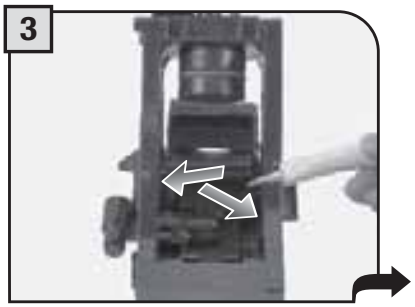
ATTENTION ! Ne pas laver le groupe de distribution avec des détergents qui pourraient affecter son fonctionnement. Ne pas le laver au lave-vaisselle



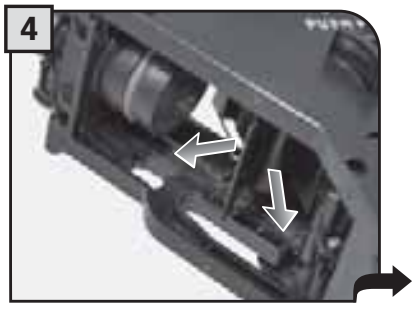
Pour retirer le groupe de distribution, appuyer sur la touche PUSH.



Laver le groupe et le filtre et les faire sécher.



Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.

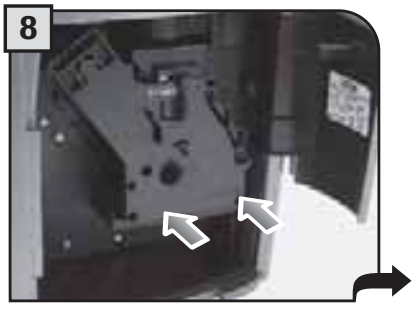


Distribuer la graisse de façon uniforme sur les des convoyeurs latéraux.

S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider.

S'assurer que tous les composants se trouvent dans la bonne position.Le crochet indiqué doit être dans la position correcte ; pour vérifier, appuyer d'un coup sec sur la touche « PUSH ».

Le levier placé sur la partie arrière du groupe doit être en contact avec la base.



Le remonter sans appuyer sur la touche PUSH !

Insérer le tiroir à marc.
Fermer la porte de service.

32 MESSAGES D'ERREUR

MESSAGE QUI APPARAÎT	COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE
hors service (xx) redémarrer pour résoudre…	Où (xx) indique un code d'erreur. Éteindre et rallumer la machine au bout de 30 secondes pour rétablir le fonctionnement normal.Si le problème persiste, demander l'intervention du Centre d'assistance agréé et communiquer le code (xx) reporté sur l'afficheur.
fermer couvercle café	Fermer le couvercle du réservoir à café en grains pour pouvoir préparer une boisson quelconque.
introduire café dans réservoir	Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet.
insérer groupe distrib.	Insérer le groupe de distribution dans son logement.
insérer tiroir à marc	Insérer le tiroir à marc.
vider marc	Avertissement qui ne bloque pas la machine. Procéder comme pour l'alerte suivante.
vider tiroir à marc	Retirer le tiroir à marc et le vider dans un bac approprié (Voir page 30 points 1 et 2). **Remarque : le tiroir à marc ne doit être vidé que quand la machine le demande et quand elle est allumée. Le fait de vider le tiroir quand la machine est éteinte empêche tout enregistrement du vidage effectué.**
fermer porte	Pour que la machine puisse de nouveau fonctionner, fermer la porte latérale.
remplir le réservoir à eau	Enlever le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable
vider bac d'égout.	Ouvrir la porte latérale et vider le bac d'égouttement qui se trouve sous le groupe de distribution. **Attention : en effectuant cette opération lorsque la machine est en marche, celle-ci enregistre le vidage du tiroir à marc et remet à zéro le compteur correspondant. Pour cette raison, il faut également vider le marc de café.**
remplacer le filtre	Le filtre Aqua Prima doit être remplacé dans les cas suivants 1. 60 litres d'eau ont déjà été distribués ; 2. 90 jours se sont écoulés depuis son installation ; 3. 20 jours se sont écoulés, au cours desquels la machine n'a pas été utilisé. Remarque : ce message n'apparaît que si « activé » a été sélectionné dans la fonction filtre à eau (Voir page 19).
carafe absente milk island absente	Le bouton de la vapeur a été mis sur , le Milk Island n'est pas installé ou la carafe n'est pas bien placée. Installer le Milk Island ou placer correctement la carafe. Dans le cas contraire, mettre le bouton dans la position de repos (●).

MESSAGE QUI APPARAÎT	COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE
détartrer	Faire un cycle de détartrage des circuits internes de la machine.
standby...	Appuyer sur la touche .

PROBLÈMES	CAUSES	REMÈDES
La machine ne s'allume pas	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
	La fiche n'est pas branchée sur la prise située au dos de la machine.	Brancher la fiche sur la prise de la machine.
La machine ne distribue ni eau chaude ni vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille.
Le café ne mousse pas.	Le mélange ne convient pas ou il y a longtemps que le café a été torréfié.	Changer le mélange de café.
	Le bouton d'E-Plus System tourné à gauche.	Tourner le bouton d'E-Plus System à droite.
Le groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le groupe de distribution est mal positionné.	Allumer la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution retourne automatiquement à sa position d'origine.
	Tiroir à marc inséré.	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
Le café ne coule pas.	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau et réamorcer le circuit.
	Le groupe est encrassé.	Nettoyer le groupe de distribution
Le café coule lentement.	Le café est trop fin.	Changer de mélange de café. Diminuer la dose.
	Le groupe de distribution est encrassé.	Nettoyer le groupe de distribution
Le café coule en dehors du distributeur.	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie à l'aide d'un petit morceau de tissu.
La machine moud le café mais celui-ci ne sort pas dans la tasse.	Réglage « Opti-Dose » non optimal.	Régler « Opti-Dose » (voir page 8).

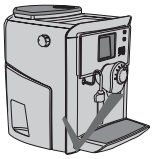
Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de solutions insuffisantes, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

SOS

EN CAS D'URGENCE

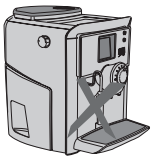
Retirer immediatement la fiche de la prise electrique.

N'UTILISER L'APPAREIL



- que dans des locaux fermés
- que pour la préparation de café, d'eau chaude et de mousse de lait
- qu'à des fins domestiques
- L'appareil n'est pas destiné à être employé par des personnes (y compris les enfants) avec de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles ou avec expérience et/ou des compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ne soient instruites par cette personne en ce qui concerne l'emploi de l'appareil.
- Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

MESURES DE PRÉCAUTION CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL



- Afin d'éviter toute situation de danger, ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas mettre dans les réservoirs et récipients d'autres substances que celles prévues dans le mode d'emploi.
- Lorsqu'un réservoir / récipient a été correctement rempli, tous les autres réservoirs doivent être fermés.
- Ne mettre que de l'eau potable fraîche dans le réservoir d'eau : l'eau chaude et / ou d'autres liquides peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau gazeuse.
- Ne pas mettre les doigts dans le moulin à café et ne pas y mettre d'autres substances que des grains de café. Avant d'inspecter le moulin à café, vous devez éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur général, puis débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne pas mettre de café soluble ou de café en grains dans le réservoir pour café en poudre
- Afin de commander l'appareil au moyen de l'ecran a touches tactiles, vous devez uniquement utiliser les doigts.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

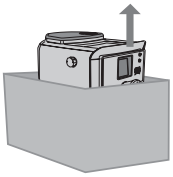
Le raccordement électrique doit être conforme aux dispositions de sécurité de votre pays.
La prise électrique à laquelle la machine est branchée doit :

- être compatible avec la fiche du câble de l'appareil ;
- présenter la bonne taille afin de se conformer aux instructions de la plaque du fabricant située sur la partie inférieure de l'appareil ;
- être correctement reliée à la terre.

Le câble électrique ne doit en aucun cas :

- entrer en contact avec un quelconque liquide : risque de décharge électrique et / ou d'incendie ;
- être coincé et / ou entrer en contact avec des objets pointus ;
- être utilisé pour déplacer l'appareil ;
- être utilisé lorsqu'il est endommagé ;
- être en contact avec des mains humides ou mouillées ;
- être tordu lorsque l'appareil est en service ;
- être endommagé

INSTALLATION



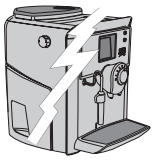
- Choisir comme lieu d'emplacement de l'appareil un endroit bien aménagé, plat et solide (l'angle d'inclinaison ne doit en aucun cas être supérieur à 2°).
- Ne pas placer l'appareil dans des endroits où l'eau pourrait s'infiltrer dedans.
- Température de service optimale : entre 10°C et 40°C.
- Humidité maximale de l'air : 90 %.
- Le lieu d'emplacement doit être propre, bien éclairé et bien aéré. La prise électrique doit être facilement accessible.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes ou chaudes !
- Respecter un intervalle de 10 cm à partir des murs et des plaques de cuisson.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces affi chant une température égale ou inférieure à 0°C. Si

l'appareil est exposé à de telles conditions, contacter le service après-vente afin qu'un contrôle de sécurité puisse être effectué.
- Ne pas mettre en marche l'appareil à proximité de substances facilement inflammables et / ou explosives.
- Il est strictement interdit d'utiliser l'appareil dans des pièces soumises à un risque élevé d'explosion ou dont l'air contient une haute concentration de poudres ou de substances à base d'huile.
- Ne pas placer la machine sur d'autres appareils.

DANGERS

- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Cette consigne vaut également pour les personnes qui ne connaissent pas le fonctionnement de l'appareil.
- L'appareil peut représenter un danger pour les enfants. Si l'appareil est laissé sans surveillance, débrancher la fiche.
- Ne pas conserver les matériaux d'emballage à la portée des enfants.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude sur soi-même ou sur d'autres personnes : risque de brûlures.
- Ne pas insérer d'objets dans les ouvertures de l'appareil (danger : courant électrique !).
- Ne pas toucher la fiche électrique avec des mains ou des pieds mouillés, ne pas débrancher la fiche en tirant sur le câble.
- Attention : risque de brulures lors du contact avec l'eau chaude, la vapeur et la buse d'eau chaude.

PANNES



- Ne pas utiliser l'appareil en cas de problèmes de fonctionnement ou en cas de doute (par ex. : après que l'appareil est tombé par terre).
- Faire procéder aux réparations éventuelles par le service après-vente agréé.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble électrique est défectueux. Le câble défectueux doit être remplacé par le producteur ou le service après-vente agréé (danger : courant électrique !).
- Eteindre l'appareil avant d'ouvrir la porte de maintenance. Risque de brulures !

NETTOYAGE / DÉTARTRAGE

- Pour le nettoyage des circuits lait et café, n'utilisez que les détergents recommandés et fournis avec la machine. N'utilisez pas ces produits pour des usages différents.
- Avant de pouvoir commencer le nettoyage, l'interrupteur doit être en position OFF (0). Débrancher la fiche et laisser refroidir l'appareil.
- Protéger l'appareil contre les éclaboussures d'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Ne pas faire sécher les pièces de l'appareil dans les fours traditionnels et / ou dans le micro-ondes.
- Nettoyer l'appareil et ses composants apres une mise hors service prolongee.

PIÈCES DÉTACHÉES

Pour des raisons de securite, toujours utiliser les pièces détachées et les accessoires du fabricant.

ELIMINATION

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés. Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

PROTECTION CONTRE LES INCENDIES

En cas d'incendie, utiliser un extincteur à base de gaz carbonique (extincteur CO_2).
Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteur à base de poudre.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POUR UN USAGE CORRECT DU FILTRE «AQUA PRIMA»

Pour utiliser correctement le filtre «Aqua prima», nous vous prions d'observer les consignes suivantes :

1. Conservez le filtre «Aqua prima» dans un local frais, à l'abri du soleil ; la température du local doit être comprise entre +5°C et +40°C;
2. Utilisez le filtre dans un environnement où la température ne dépasse pas 60°C.
3. Lavez le filtre «Aqua prima» si vous laissez la machine à café inutilisée pendant trois jours ;
4 Il est conseillé de remplacer le filtre si vous laissez la machine à café inutilisée plus de 20 jours ;
5. Si vous souhaitez conserver un filtre ouvert, fermez-le hermétiquement dans un sac en plastique et rangez-le au frigo ; il est interdit de le conserver au surgélateur car les propriétés du filtre s'altéreraient.
6. Avant d'utiliser le filtre, laissez-le dans le réservoir d'eau pendant 30 minutes.
7. Ne conservez pas le filtre au contact de l'air après l'avoir déballé.
8. Le filtre doit être remplacé 90 jours après l'ouverture de l'emballage ou après avoir traité 60 litres d'eau potable.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Puissance nominale	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Alimentation	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Matériau du corps	ABS - Thermoplastique
Dimensions (l x a x p)	320 x 370 x 415 mm
Poids	9 Kg
Longueur du câble	1200 mm
Tableau de commande	Panneau antérieur (afficheur 2x16 caractères)
Réservoir d'eau	1,7 litre - Extractible
Capacité du réservoir à café	250 de café en grains
Pression de la pompe	15 bar
Chaudière	Acier Inox
Moulin à café	en céramique
Quantité de café moulu	7-10,5 g
Capacité du tiroir à marc	14
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière – double thermostat de sécurité

Toutes modifications de construction et d'exécution réservées dans le cadre d'une amélioration technique de l'appareil. Conformité de l'appareil avec la directive européenne 89/336/CEE relative à la compatibilité électromagnétique (Décret n° 92-587 du 26/06/92 relatif à la compatibilité électromagnétique des appareils électriques et électroniques (JORF du 2/07/92), modifié).

DECLARATION DE CONFORMITÉ CE
EC 73/23, EC 89/336
EC92/31, EC93/68

Gaggia s.p.a.

Strada prov. per Abbiategrasso, snc
20087 Robecco sul Naviglio - Milano . Italy

déclarons sous notre responsabilité que le produit:
MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

SUP 034NR

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15
  Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques
  Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-14
  Prescriptions particulières pour poulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou analogues com électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
  Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16A par phase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
  Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal ≤ 16A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues.
  Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

suivant les dispositions des directives CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Amministratore Unico Ind. Z
Jean Paludetto

Robecco sul Naviglio - li, 27/06/2007

Type SUP-034NR Cod.15001123 Rev.00 del 15-06-07

GAGGIA S.p.A.
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia
Tel. +39 02949931
Fax +39 029470888

The manufacturer reserves the right to change the features of the product without prior notice.

Le producteur se réserve le droit d“apporter toutes modifications sans préavis.

Internet: www.gaggia.it
E-mail: gaggia@gaggia.it